



**Sabor Creatividad y buen Gusto  
en Bocaditos Chinos**

Este pensando en celebrar su Cumplenarios, Matrimonio, Showers, Inauguraciones, Aniversario de su Institución, Bodas, Diversos, etc.  
Haga sus pedidos a los deliciosos Bocaditos Chinos Dulces y Salados a precios económicos. Entregámonos a su oficina o domicilio sin recargo alguno.

Mayor información a los  
Teléfs.: 444-4500 / 445-1635



LA AMERICANA & MIRAFLORES GROUP

Av. José Pardo 399 Sto. Piso Miraflores

**Bocaditos Salados**

1.- Jace a vapor o frito	Doc. S/. 15.00
2.- Jace a vapor	Doc. S/. 18.00
3.- Shumai Chancho	Doc. S/. 10.00
4.- Encollado Primavera	Doc. S/. 10.00
5.- Wantan Frito Especial	Doc. S/. 8.00
6.- Fano a vapor o frito	Doc. S/. 10.00
7.- Piernitas de Pollo	Doc. S/. 35.00
8.- Uña de Cangrejo	Doc. S/. 45.00
9.- Bola de Langostino	Doc. S/. 28.00
10.- Jam Sui Kee	c/u S/. 1.40
11.- Mimpao Chancho asado	c/u S/. 1.40
12.- Mimpao (Pollo)	c/u S/. 1.40

Llamenos con un dia  
de anticipación.  
Distribuidos a todos los Casinos.

**Bocaditos dulces**

1.- Chintoy	c/u S/. 1.30
2.- No - Mai - Chi	Doc. S/.10.00
3.- Mimpao / Dulce	c/u S/. 1.40
4.- Mimpao / Durazno	c/u S/. 1.40
5.- Ip-choy	Doc. S/.12.00

Atencion: de Lunes a Domingo. Salidas a las 12:00 p.m. y 11:00 p.m. y J. Libertad 128 Miraflores  
Parking Free  
7:00 p.m. / 11:00 p.m.





COCKTAIL NACIONALES			VERMOUTHS			PLATOS ESPECIALES		
CN— 1 Lung Fung . . . . .	24.00	V— 1 Carpano Blo. Tinto . . . . .	24.00	ESP— 1 Lung Fung Ping Pung . . . . .	130.00	260.00		
CN— 2 Biblia . . . . .	15.00	V— 2 Punt e Mes . . . . .	24.00	ESP— 2 Pato Pekinés . . . . .	90.00	180.00		
CN— 3 Bitter Batido . . . . .	15.00	V— 3 Noyly Part . . . . .	24.00	ESP— 3 Pato a la Laguna Salsa Ajonjoli . . . . .	90.00	180.00		
CN— 4 Champánito Oporto . . . . .	15.00	V— 4 Cinzano . . . . .	20.00	ESP— 4 Gallina con Laichy y Durazno . . . . .	65.00	130.00		
CN— 5 Champánito Jerez . . . . .	15.00			ESP— 5 Gallina Waet Kay Especial con Hongos Chinos . . . . .	50.00	100.00		
CN— 6 Pisco Sour . . . . .	13.00			ESP— 6 Gallina con Hongos, Abalones y Bambú . . . . .	46.00	92.00		
CN— 7 Press . . . . .	13.00			ESP— 7 Gallina y Camarón Pac Chan (TAY PA) . . . . .	46.00	92.00		
CN— 8 Algarrobita . . . . .	13.00			ESP— 8 Gallina con Jenjibre surtido china . . . . .	46.00	92.00		
CN— 9 Guinda Sour . . . . .	13.00			ESP— 9 Gallina (Pato) Salsa Limón o Naranja . . . . .	46.00	92.00		
				ESP— 10 Gallina con Abalones y Hongos Chinos . . . . .	43.00	86.00		
				ESP— 11 Gallina Tung Cum YuiN Yion . . . . .	43.00	86.00		
				ESP— 12 Gallina con Abalones . . . . .	41.00	82.00		
				ESP— 13 Gallina con Champiñón . . . . .	41.00	82.00		
				ESP— 14 Gallina con Hongos Chinos . . . . .	41.00	82.00		
				ESP— 15 Gallina salsa Fruta . . . . .	41.00	82.00		
				ESP— 16 Gallina CHIC JAU KAY . . . . .	37.00	74.00		
				ESP— 17 Gallina con Espárrago salsa blanca . . . . .	37.00	74.00		
				ESP— 18 Gallina Empaquetada . . . . .	37.00	74.00		
				ESP— 19 Gallina «LUN FUN CHAM FA» . . . . .	37.00	74.00		
				ESP— 20 «CHAP SUEY SAM SI» . . . . .	37.00	74.00		
				ESP— 21 Gallina de Cinco Sabores . . . . .	37.00	74.00		
				ESP— 22 Gallina Currie . . . . .	37.00	74.00		
				ESP— 23 Gallina Chicharrón Especial . . . . .	33.00	66.00		
				ESP— 24 Camarón Lung Fung . . . . .	60.00	120.00		
				ESP— 25 Camarón «CAM CHIN HA» Relleno con Gallina . . . . .	42.00	84.00		
				ESP— 26 Camarón Especial con almendras Ha Yan . . . . .	42.00	84.00		
				ESP— 27 Camarón CUA LOK HA JAU» . . . . .	42.00	84.00		
				ESP— 28 Camarón kon chin ha luk (jau) . . . . .	42.00	84.00		
				ESP— 29 Camarón Relleno con Almendras . . . . .	40.00	80.00		
				ESP— 30 Camarón WO THIP HA . . . . .	40.00	80.00		
				ESP— 31 Camarón saltado con Almendra . . . . .	40.00	80.00		
				ESP— 32 Camarón enrollado Pac Pi Ha . . . . .	40.00	80.00		
				ESP— 33 Pichón con Champiñón . . . . .	41.00	82.00		
				ESP— 34 Pichón Arrebolado en salsa Ajonjoli . . . . .	41.00	82.00		
				ESP— 35 Higado de Gallina con Abalones y Bambú . . . . .	41.00	82.00		
				ESP— 36 Wantán Frito Especial Cam Lu . . . . .	41.00	82.00		
				ESP— 37 Pato con Jenjibre Surtidos . . . . .	41.00	82.00		

C A L D O S

C— 1	Caldo de Gallina con Abalones (taza)	23.00
C— 2	Caldo de Gallina con Tallarines (taza)	20.00
C— 3	Caldo de Gallina con Verdura (taza)	14.00
C— 4	Caldo de Gallina a Vapor (taza)	14.00
C— 5	Caldo de Gallina con Kion (taza)	14.00

S O P A S

S— 1	Sopa de Aleta de Tiburón (taza)	24.00
S— 2	" Kon Yiu Chi (conchita taza)	22.00
S— 3	" de Golondrinas (taza)	22.00
S— 4	" de PAC POW Especial (taza)	17.00
S— 5	" de Espárrago (taza)	17.00
S— 6	" de Pato Especial (taza)	17.00
S— 7	" de Pollo (taza)	14.00
S— 8	" de Wantán Especial (taza)	17.00
S— 9	" de Wantán (sopera)	35.00 70.00
S— 10	" de Womin (sopera)	35.00 70.00
S— 11	Wantán frito	18.00 36.00

G A L L I N A

G— 1	Gallina Bistek con papas	35.00 70.00
G— 2	" sin hueso bistek	35.00 70.00
G— 3	" sin hueso con plátano	35.00 70.00
G— 4	" sin hueso con almendras	35.00 70.00
G— 5	" sin hueso con salsa Ostión	31.00 62.00
G— 6	" sin hueso con Ajonjoli	31.00 62.00
G— 7	" sin hueso con tamarindo	31.00 62.00
G— 8	" sin hueso con tomate	31.00 62.00
G— 9	" sin hueso con verdura	31.00 62.00
G— 10	" sin hueso con Jengibre	31.00 62.00
G— 11	" sin hueso con agridiente	31.00 62.00
G— 12	" TIPACAY	31.00 62.00
G— 13	" sin hueso a vapor	31.00 62.00
G— 14	" sin hueso sancocada	31.00 62.00
G— 15	Menudencia de gallina salteada con verdura	23.00 46.00
G— 16	Menudencia de gallina a vapor	23.00 46.00

P A T O S

PA— 1	Pato asado sin hueso con piña	35.00 70.00
PA— 2	" asado sin hueso con salsa tamarindo	31.00 62.00
PA— 3	" asado sin hueso con salsa de Ajonjoli	31.00 62.00
PA— 4	" asado sin hueso con salsa Ostión	31.00 62.00
PA— 5	" asado sin hueso con Jengibre	31.00 62.00
PA— 6	" asado sin hueso con verdura	31.00 62.00
PA— 7	" asado sin hueso solo	31.00 62.00

C A M A R O N E S

CA— 1	Camarón arrebolado	40.00 80.00
CA— 2	" reventado con tamarindo	35.00 70.00
CA— 3	" saltado con verduras	35.00 70.00
CA— 4	" reventado con ostiones	35.00 70.00
CA— 5	" reventado con tomate	35.00 70.00
CA— 6	" sancocada sin cáscara	35.00 70.00

P I C H O N E S

PI— 1	Pichón sin hueso saltado	36.00 72.00
PI— 2	" saltado con salsa Ostión	36.00 72.00
PI— 3	" a vapor	36.00 72.00
PI— 4	" al horno cada uno	36.00

C A R N E D E C H A N C H O

CH— 1	Chancho con piña	26.00 52.00
CH— 2	" asado con Chapsy	26.00 52.00
CH— 3	" saltado con frijolito	23.00 46.00
CH— 4	" asado con tamarindo	23.00 46.00
CH— 5	" asado solo	23.00 46.00
CH— 6	Nabo encurtido	10.00 20.00

P E S C A D O

PE— 1	Pescado con espárragos y salsa blanca	32.00 64.00
PE— 2	" Cinco sabores arrebolados	32.00 64.00
PE— 3	Frito con salsa Ostión	26.00 52.00
PE— 4	Frito Cinco Sabores	26.00 52.00
PE— 5	Saltado con Verdura	26.00 52.00
PE— 6	Frito con tamarindo	26.00 52.00
PE— 7	a Vapor	26.00 52.00
PE— 8	Pescado Laichey	26.00 52.00

T O R T I L L A

TOR— 1	Tortilla de Camarón reventado especial	40.00 80.00
TOR— 2	" de Camarón	38.00 70.00
TOR— 3	de Gallina	35.00 50.00
TOR— 4	" de Pollo	25.00 50.00
TOR— 5	" de Pescado	25.00 50.00
TOR— 6	de Chancho Asado	25.00 50.00
TOR— 7	Huevos a vapor con camarón	35.00 70.00

T A L L A R I N E S

TA— 1	Tallarines saltados con gallina y camarón	40.00 80.00
TA— 2	" saltados con cam si	40.00 80.00
TA— 3	" saltados c. gallina o pato salsa ajonjoli	38.00 76.00
TA— 4	" saltados con camarón	38.00 76.00
TA— 5	" saltados con gallina	32.00 64.00
TA— 6	" saltados con pato asado	32.00 64.00
TA— 7	" saltados con chancho asado	27.00 54.00

A R R O Z

A— 1	Arroz Chaufa con Sam Sen especial	15.00
A— 2	Chaufa con Gallina y Camarón	15.00
A— 3	Chaufa con Camarón	15.00
A— 4	Chaufa con Gallina sin Chancho	15.00
A— 5	Chaufa con Pato	15.00
A— 6	Chaufa con Chancho corriente	15.00
A— 7	blanco cada taza	5.00

VINOS NACIONALES		
<b>TINTOS:</b>		
VN— 1	Fond de Cave Ocuaje	75.00
VN— 2	Chardonnay	40.00
VN— 3	Res. Demi Sec Ocuaje	33.00
VN— 4	Corton Ocuaje	33.00
VN— 5	Rosado Ocuaje	23.00
VN— 6	Reservado Ocuaje	23.00
VN— 7	Claret Ocuaje	23.00
		42.00
<b>BLANCOS:</b>		
VN— 8	Chablis Ocuaje	33.00
VN— 9	Riesling Ocuaje	23.00
VN— 10	Reservado Ocuaje	23.00
VN— 11	Sauternes Ocuaje	23.00
VN— 12	Vista Alegre Gran vino Selección Tinto o Blanco	30.00
VN— 13	Vista Alegre Albariña	23.00
VN— 14	Albariña de la Cebada	23.00
VN— 15	Vista Alegre Rhin	23.00
VN— 16	Gran Vino Tacama	50.00
VN— 17	Tacama Rose	40.00
VN— 18	Reservado Tacama	28.00
VN— 19	Sauternes Tacama	28.00
VN— 20	Caspalca	50.00
		70.00
VINOS CHILENOS		
VCH— 1	Tarapacá Blanco o Tinto	170.00
VCH— 2	Fond de Cave	85.00
VCH— 3	Undurraga Blanco o Tinto	85.00
VCH— 4	Chablis y Bodegón Tinto	85.00
VCH— 5	Santillana Blanco o Tinto	150.00
VCH— 6	Gata Ríos Tinto	150.00
VCH— 7	Gato Negro	80.00
VCH— 8	Concha y Toro Blanco o Tinto	80.00
VCH— 9	Gran Vino Tocornal	80.00
VCH— 10	San Pedro Tinto y San Pedro Borgoña	80.00
VCH— 11	San Patricio Pommard Tinto o Blanco	150.00
VINOS FRANCESES		
VF— 1	Chateauneuf Du Pape	200.00
VF— 2	Besojolais	200.00
VF— 3	Poulet Chablis 1952	200.00
VF— 4	Chablis	200.00
VF— 5	Rosepinck	100.00
VF— 6	Saint Emilion	180.00
VF— 7	Rouge d'Ajou Seco Demi Sec	180.00
VF— 8	Medoc Tinto	180.00
VF— 9	Talrose	180.00
VF— 10	Rose d'anjou Seco o Demi Sec	220.00
VINOS ESPAÑOLES		
VE— 1	Marqués de Riscal	85.00
VE— 2	Dominio	160.00
VE— 3	RIOJA CLARÉT	150.00
VE— 4	Claret Extra	150.00
VE— 5	PERELADA	150.00
VINOS ITALIANOS		
VI— 1	Chianti Gutfi	170.00
VI— 2	Chianti Ruffina Rosso	170.00
VI— 3	Chianti Sorrisori bianco	170.00
VI— 4	Chianti Antinori Tinto	170.00
VI— 5	Soave blanco Reservado	170.00
VINOS ALEMANES		
VA— 1	Oppenheimer	180.00
VA— 2	Bremkoster Riesling Mosel	180.00
VA— 3	Liebfraumilch	180.00
VA— 4	Zeiler Schwarze Katz	180.00
CHAMPAGNES		
CHP— 1	Moet & Chandon	450.00
CHP— 2	Martel	450.00
CHP— 3	Hanso	450.00
CHP— 4	Clicquot	450.00
CHP— 5	Venturo	90.00
CHP— 6	El Regente Ocuaje	90.00
CHP— 7	Tacama Brut Blanco o Rosado	90.00
CERVEZAS		
CV— 1	Cerveza Alemana	60.00
CV— 2	Crystal	9.50
CV— 3	Pilsen Culko	9.50
CV— 4	Maltina	17.00
GASEOSAS		
GS— 1	Coca Cola	4.00
GS— 2	Pepsi Cola	4.00
GS— 3	Twist	4.00
GS— 4	San Mateo	4.00
GS— 5	Crush	4.00
GS— 6	Canada Dry	4.00
GS— 7	Fanta	4.00
GS— 8	Uva	4.00
GS— 9	Inca Cola	4.00
GS— 10	San Luis	4.00
GS— 11	Tab	4.00
GS— 12	Bingo Club	4.00
JUGOS		
JG— 1	Jugo de Naranja	16.00
JG— 2	Jugo de Tomate	15.00
JG— 3	Jugo de Albaricoque	18.00
JG— 4	Jugo de Toronja	16.00
JG— 5	Jugo de Piña	16.00
JG— 6	Jugo de Durazno	16.00
POSTRES		
P— 1	Postre Lung Fung	12.00
P— 2	Chirimoya chifa docena (especial)	42.00
P— 3	Naranjita China Docena	30.00
P— 4	Chirimoya China Docena	30.00
P— 5	Chirimoya en Jugo	14.00
P— 6	Cóctel de Fruta Libbys	11.00
P— 7	Conserv de Piña	9.00
P— 8	Conserv de Durazno	9.00
P— 9	Gelatina	5.00
TE CHINO		
T— 1	Té verde (taza)	4.00
T— 2	Te Jazmín (taza)	4.00
T— 3	Té Laychi (taza)	4.00
T— 4	Cafe (taza)	4.00



**Restaurante Oriental**

**峨嵋餐廳**

**O-MEI**

Teléfono: 437-0188  
Fax: 437-9400  
email: einsten@amauta.rep.net.pe.

Av. Javier Prado Este 5902  
La Fontana - La Molina

Se prepara comida de  
**CHINA**  
(Cantón, Sichuán, Beijing)

**VIETNAM TAILANDIA**

REPARTO A DOMICILIO  
(mínimo s/100)

CARNE DE RES		VERDURAS	
F1	Carne de Res con Hongo Chino y Champiñones en Olla Caliente	I2	Verduras Chinas Saltadas Solas
F2	Carne con Salsa Satay y Fideo Chino en Olla Caliente	I3	Taufú, Hongo Chino, Verduras Saltadas con Salsa de Osión
F3	Carne con Cebolla China y Kién en Olla Caliente	I4	Hongo Chino Saltado con Verduras
F4	Carne Saltadas con Verduras Mixtas	I5	Verduras Mixtas Saltadas
<b>CHANCHO</b>			
G1	Ku Lu Yu (Chancho Arrebozado con Tamarindo)	I6	Espárragos Saltados Solos
G2	Chancho Asado con Nabo	I7	Vainitas Saltadas al Estilo Sichuan
G3	Chancho Fresco al Ajo al Estilo Sichuan	I8	Ma Po Taufú
G4	Chancho Asado al Ajo al Estilo de Cantón	<b>TALLARINES</b>	
<b>MARISCOS Y PESCADOS</b>			
H1	Mariscos con Taufú en Olla Caliente	K1	Tallarin Tay Pak
H2	Camarón, Calamar y Conchitas Fritas con Sal y Pimienta	K2	Tallarin Saltado con Camarón (Langostino)
H3	Langostino Jumbo Saltado con Sal y Pimienta (sin Casca)	K3	Tallarin Saltado con Res
H4	Langostino Jumbo con Salsa Inglesa (sin Casca)	K4	Tallarin Saltado con Pollo
H5	Calamar Kon Po al Estilo Sichuan	K5	Tallarin Saltado con Pollo en Trozos
H6	Camarón Kon Po al Estilo Sichuan (Langostino)	K6	Tallarin Saltado con Chancho
H7	Camarón Yu Sian al Estilo Sichuan (Langostino)	K7	Tallarin Saltado Sam Si (Pollo, Chancho, Paito)
H8	Camarón Cristal (Langostino)	K8	Tallarin Singapur
H9	Camarón Arrebozado con Salsa de Limón (Langostino)	K9	Tallarin Saltado con Res en Salsa Satay
H10	Camarón Saltado con Verduras Mixtas (Langostino)	K10	Tallarin al Estilo Tailandés
H11	Camarón, Calamar y Conchitas Saltadas con Espárragos	K11	Tallarin de Arroz Saltado con Fideos Chinos
H12	Pejesapo o Chita al Vapor	K12	Tallarin Tan Tan al Estilo Sichuan
<b>ARROZ Y CHAUFAS</b>			
L1	Arroz Blanco		
L2	Arroz Chaufa O-Mei		
L3	Arroz Chaufa Sam Si		
L4	Arroz Chaufa con Camarón		
L5	Arroz Chaufa con Pollo		
L6	Arroz Chaufa con Carne de Res		
L7	Arroz Chaufa con Chancho		
L8	Arroz Chaufa con Champiñones		
L9	Arroz Chaufa con Curry al Estilo Tailandés		

ESPECIALIDAD DE LA CASA		ENTRADAS		PARRILLADAS	
A1	Pato Pekines "Auténtico" Dos Cursos	B1	Plato Popo (para 4 personas)	D1	Carne con Salsa Ostión a la Plancha
A2	Pato Asado al Hilo con Salsa Inglesa	B2	Combinación de Tres Entradas	D2	Carne con Tausí a la Plancha
A3	Carne con Miel a la Plancha	B3	Una de Cangrejo	D3	Camarón con Tausí a la Plancha (Langostino)
A4	Arroz Crocante al Estilo Sichuan	B5	(4) Bocaditos Siu Mai al Vapor	D4	Pollo con Tausí a la Plancha
A5	Tey Pak Especial	B6	(4) Bocaditos Siu Kai al Vapor	D5	Calamar con Tausí a la Plancha
A6	Pollo al Limón	B7	(4) Bocaditos Kuo Tip a la Plancha	D6	Combinación de Mariscos a la Plancha
A7	Camarón con Almendras (Langostinos)	B8	(4) Bocaditos Tam Po al Vapor	GALLINA, PATOS, POLLO Y PICHONES	
A8	Lingostas al Ajo al Vapor	B9	(2) Enrollado de Primavera	E1	Pollo del General Tso al Estilo Sichuan
A9	Lenguado en Trozos Saltado con Verdura	B10	(6) Siu Kai Frito	E2	Pollo al Vapor con Yuyo Chino y Championes
A10	Pescado Crocante con Salsa de Tamarindo	B11	(4) Anticuado de Pollo o Res al Estilo Tailandés	E3	Pollo Saltado con Verduras
A11	Filete de Lenguado Frito o al Vapor con Salsa de Tausí	B12	(2) Pollo Molido Relleno Se Lau Kay	E4	Pollo con Almendras
A12	Pescado Crocante al Estilo Tailandés	B13	(8) Chicharrón de Pollo	E5	Pollo Kon Po al Estilo Sichuan
A13	Chita Agridulce al Estilo Sichuan	B14	(6) Wantán Frito	E6	Lechuga Empaqueado con Pollo Molido
A14	Abalones Saltado con Espárragos	B15	(8) Kam Lu Wantán	E7	Pollo con Cebolla China y Kión en Olla Caliente
A15	Cabrito Deshusado en Olla Caliente al Estilo Sichuan	B16	(6) Wantán Picante	E8	Pollo con Tamarindo
A16	Pollo Crocante al Estilo Vietnamita	B17	(6) Nabo Encurtido	E9	Pollo con Yuyo, Hongo Chino y Championes en Olla Caliente
A17	Carne de Res al Estilo Vietnamita	B18	SOPAS Y CALDOS	E10	Pollo Chi iu Kay
A18	Camarón al Estilo Vietnamita (Langostinos)	C1	Sopa Sam Siem	E11	Pollo Enrollado con Espárragos en Salsa de Ostión o Blanca
A19	Carne de Res o Pollo con Curry Rojo (Tailandés)	C2	Sopa de Pollo Molido con Maiz	E12	Pollo al Hilo Yu Sian al Estilo Sichuan
A20	Pollo con Albahaca al Estilo Tailandés	C3	Sopa de Aleta de Tiburón	E13	Pollo al Ajo
A21	Carne de Res al Estilo Tailandés	C4	Sopa de Pollo con Concha Seca de China	E14	Pollo con Piña
A22	Arroz Crocante al Estilo Tailandés	C5	Sopa Pac Poc	E15	Pollo 5 Sabores ( 1/2 Pato)
PRECIOS INCLUYEN EL I.G.V.		C6	Caldo Agridiopicante	E16	Pollo Crocante al Estilo Sichuan (1/2 Pato)
PICANTE		C7	(4) Sopa Wantán	E17	Pato Asado de Cañón ( 1Pato)
		C8	(4) Sopa Siu Kai		
		C9	Caldo de Pollo con Kión		
		C10	Caldo de Gallina al Vapor		
		C11	Sopa Tailandesa "Tom Yum Koon"		



Palacio Beijing

Restaurante Oriental



PIQUEO - APPETIZER - 前餐

ENROLLADO PRIMAVERA (2 UNIDS)

De arroz de arroz salteado con pollo y verduras

SPRING ROLLS

春卷

JA CAD (4 UNIDS)

Pasta de arroz, relleno con langostinos

SHRIMP DUMPLINGS

蝦餃

SIU MAI (4 UNIDS)

Relleno con chichito al vapor

PORK DUMPLINGS

燒賣

MIN PAD SALADO (2 UNIDS)

Pan chino relleno con chichito asado

BREAD WITH BBQ PORK

叉燒包

MIN PAD DULCE (2 UNIDS)

Relleno con frijol caldo

SWEET BREAD WITH BEANS

奶皇包

MIN PAD SICHUAN (4 UNIDS)

Relleno con chichito y semífrío (10 min.)

BREAD WITH PORK FILLING

生煎包

NABO ENCURTIDO

Agria/acid

PICKLED TURNIP

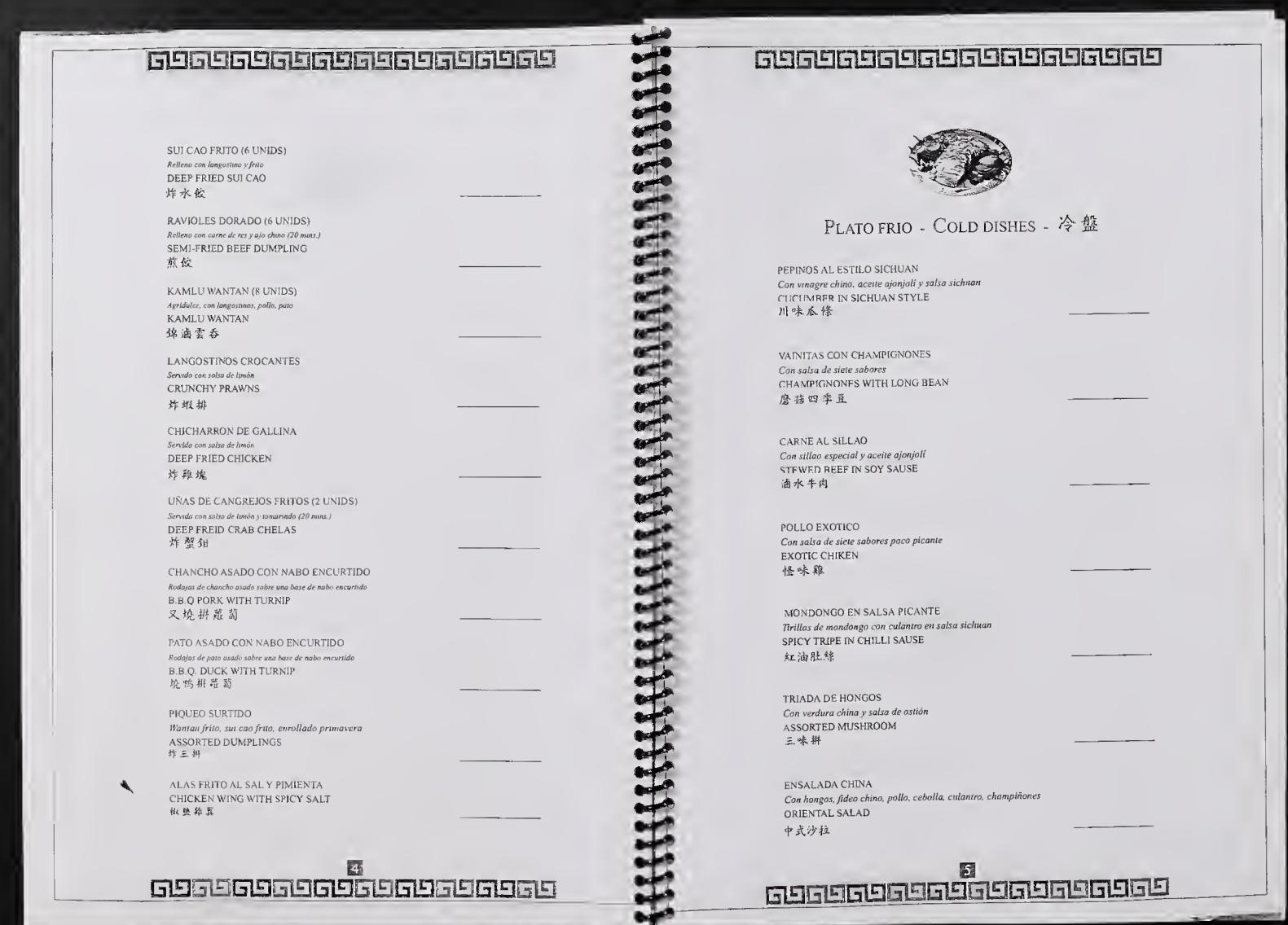
萝卜酸

WANTAN FRITO (6 UNIDS)

Servido con salsa tamarindo

DEEP FRIED DUMPLING

炸雲吞



SUI CAO FRITO (6 UNIDS)  
Relleno con longaniza y papa  
DEEP FRIED SUI CAO  
炸水餃

RAVIOLIS DORADO (6 UNIDS)  
Relleno con carne de res y ajo chino (20 min.)  
SEMI-FRIED BEEF DUMPLING  
煎餃

KAMLU WANTAN (8 UNIDS)  
Arrollados, con longaniza, pollo, papa  
KAMLU WANTAN  
錦油雲吞

LANGOSTINOS CROCANTE  
Servido con salsa de limón  
CRUNCHY PRAWNS  
炸蝦球

CHICHARRON DE GALLINA  
Servido con salsa de limón  
DEEP FRIED CHICKEN  
炸雞塊

UÑAS DE CANGREJOS FRITOS (2 UNIDS)  
Servida con salsa de limón y horneado (20 min.)  
DEEP FRIED CRAB CHELAS  
炸蟹鉗

CHANCHO ASADO CON NABO ENCURTIDO  
Rodajas de chancho asado sobre una base de nabo encurtido  
B.B.Q PORK WITH TURNIP  
叉燒拼蘿蔔

PATO ASADO CON NABO ENCURTIDO  
Rodajas de pavo asado sobre una base de nabo encurtido  
B.B.Q. DUCK WITH TURNIP  
燒鴨拼蘿蔔

PIQUEO SURTIDO  
Wantan frito, sui cao frito, enrollado primavera  
ASSORTED DUMPLINGS  
炸三餃

ALAS FRITO AL SAL Y PIMIENTA  
CHICKEN WING WITH SPICY SALT  
椒鹽雞翼

## PLATO FRIO - COLD DISHES - 冷盤

PEPINOS AL ESTILO SICHUAN  
Con vinagre chino, aceite ajonjoli y salsa sichuan  
CUCUMBERS IN SICHUAN STYLE  
川味瓜條

VAINITAS CON CHAMPIGNONES  
Con salsa de siete sabores  
CHAMPIGNONS WITH LONG BEAN  
磨姑四季豆

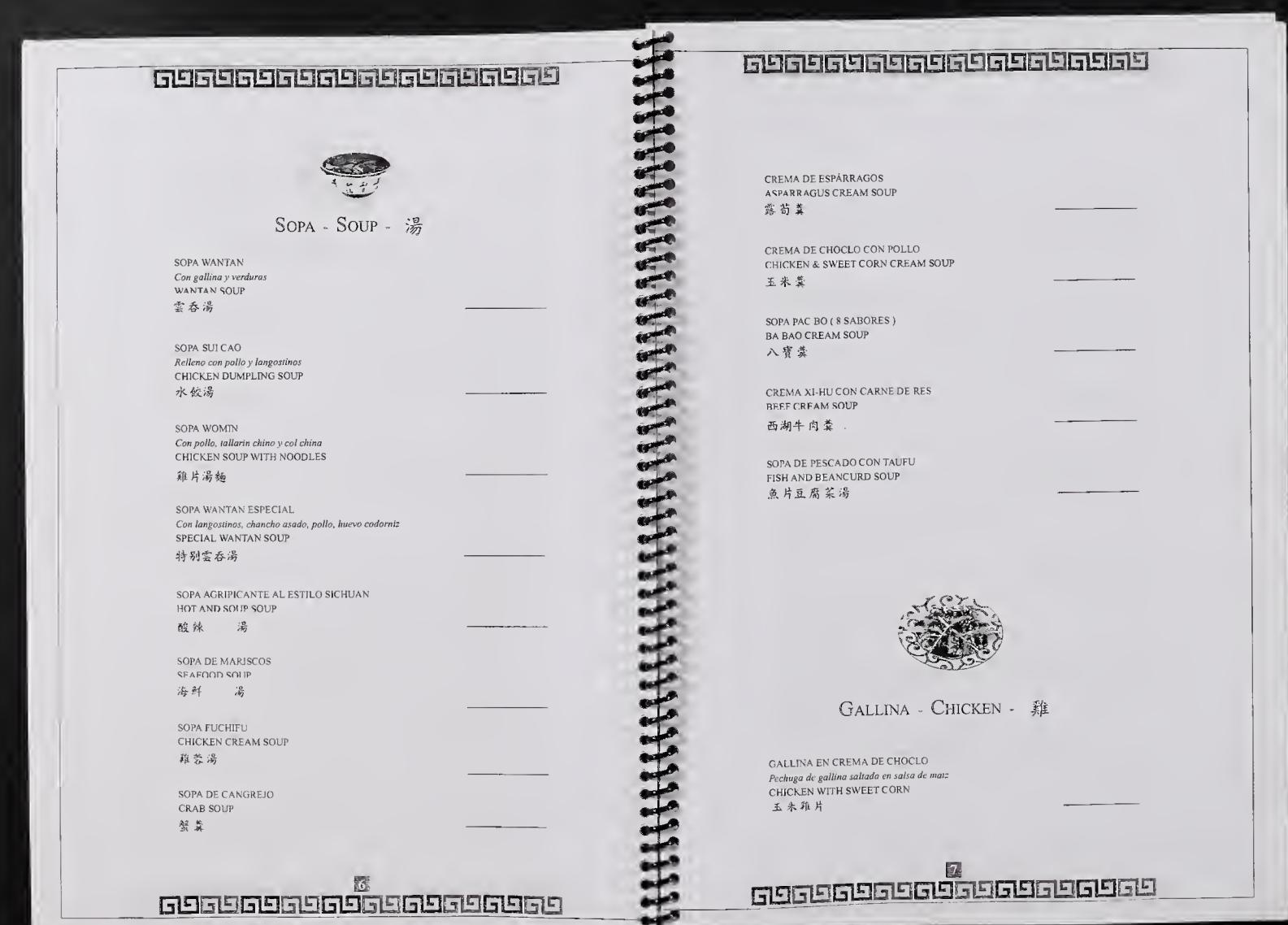
CARNE AL SILLAO  
Con sillao especial y aceite ajonjoli  
STEWED REEF IN SOY SAUCE  
滷水牛肉

POLLO EXOTICO  
Con salsa de siete sabores poco picante  
EXOTIC CHICKEN  
怪味雞

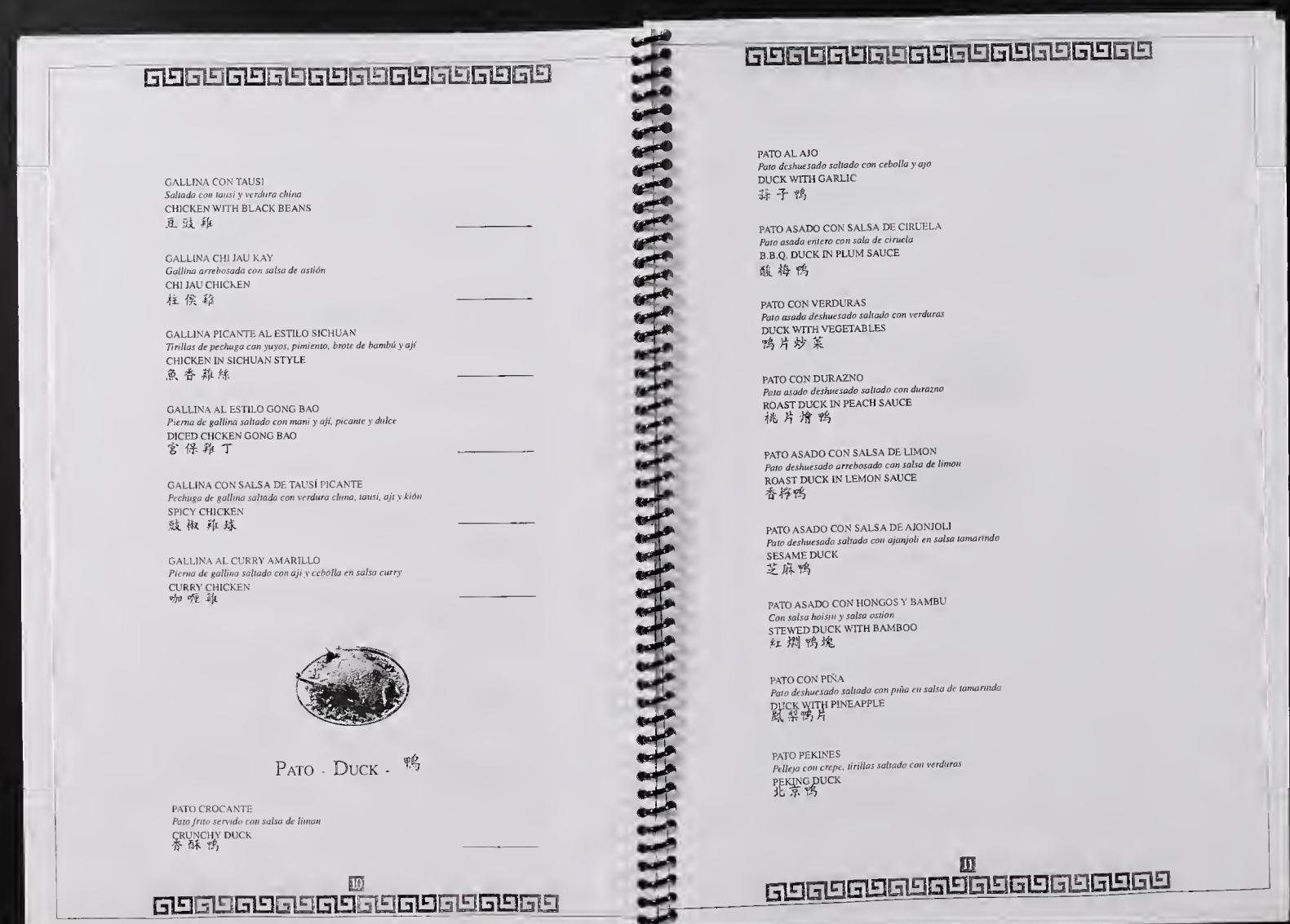
MONDONGO EN SALSA PICANTE  
Thillitas de mondongo con culantro en salsa sichuan  
SPICY TRIPES IN CHILLI SAUCE  
紅油肚絲

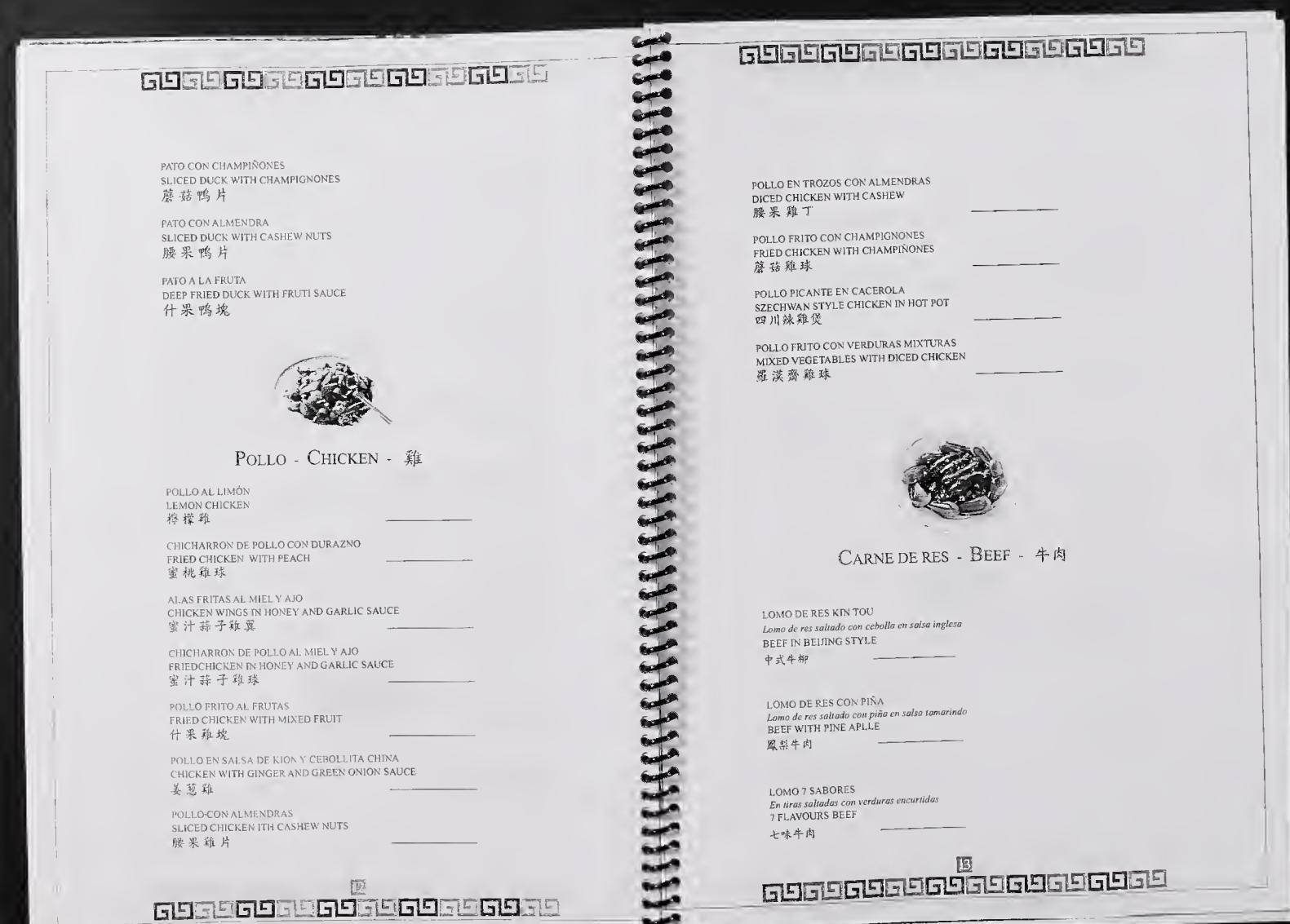
TRIADA DE HONGOS  
Con verdura china y salsa de ostión  
ASSORTED MUSHROOM  
三味拼

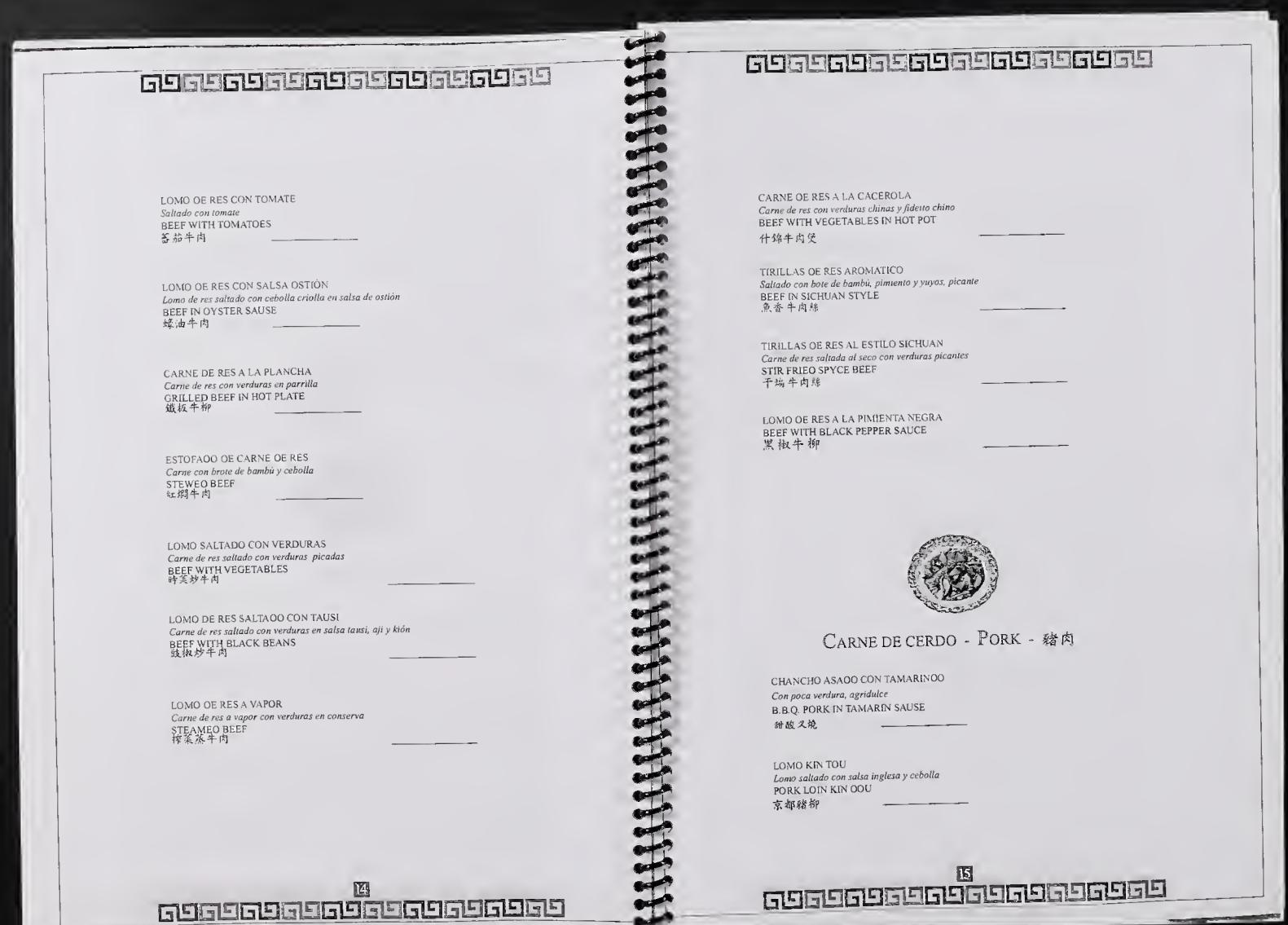
ENSALADA CHINA  
Con hongos, fideo chino, pollo, cebolla, culantro, champiñones  
ORIENTAL SALAD  
中式沙拉

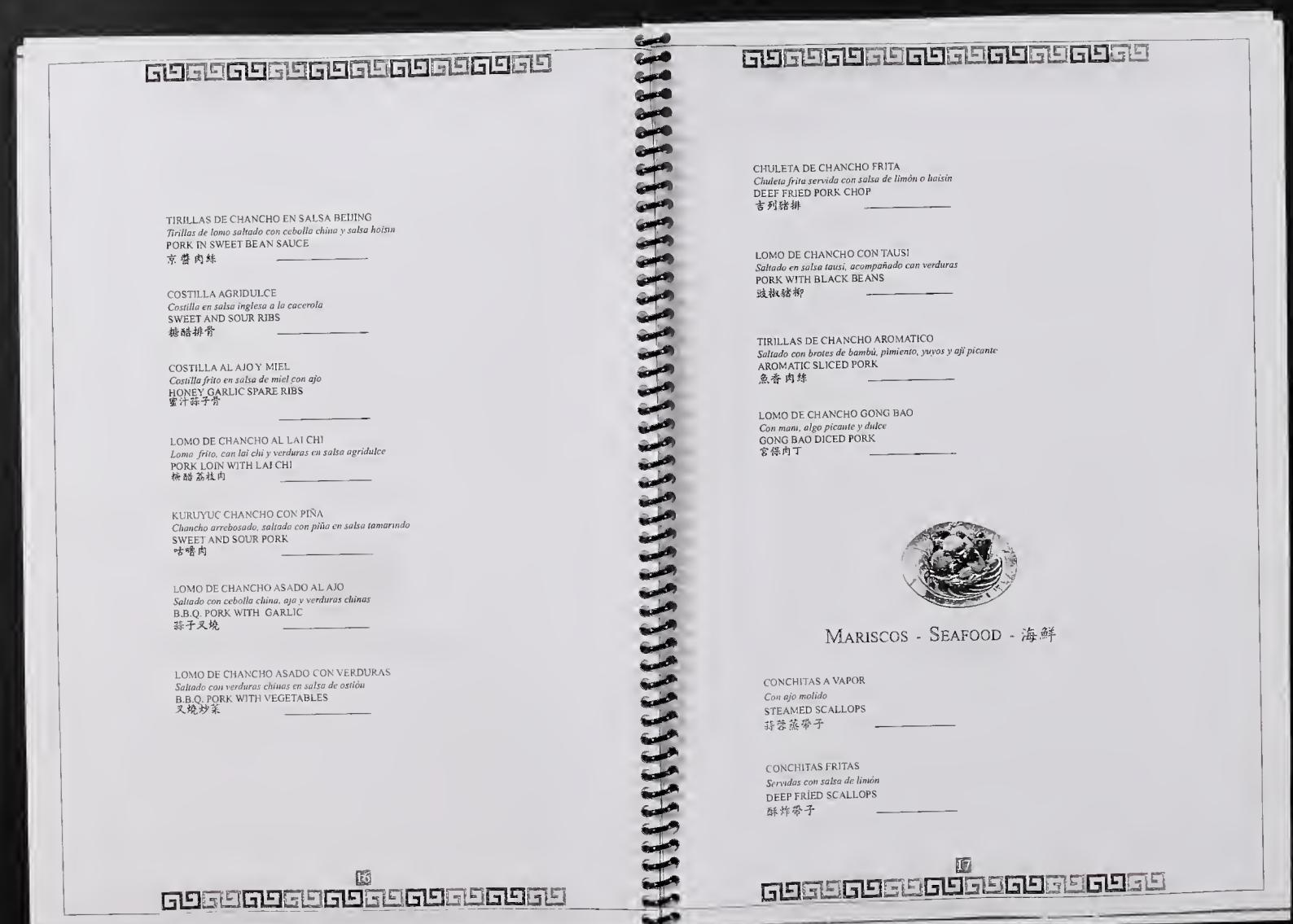


GALLINA CON URAZNO <i>Pierna de gallina arrebatada con durazno, salsa de tamarindo</i> CHICKEN WITH PEACH 桃片雞腿	GALLINA FRITA EN SALSA DE MIEL Y AJO <i>Pierna de gallina frita salada al ajo y miel</i> HONEY, GARLIC CHICKEN 蜜汁蒜子雞
GALLINA CON PIÑA <i>Pierna de gallina arrebatada con piña en salsa tamarindo</i> CHICKEN WITH PINEAPPLE 菠蘿雞腿	GALLINA CINCO SABORES <i>Pechuga de gallina arrebatada con ensalada encurtida</i> 5 FLAVORS CHICKEN 五柳雞
GALLINA EN SALSA BEIJING <i>Pierna de gallina salada con salsa hoisin</i> CHICKEN IN BEIJING SAUCE 醬爆雞丁	GALLINA CON VERDURAS <i>CHICKEN WITH VEGETABLES</i> 雞片炒菜
GALLINA FRITA AGRIDULCE <i>Pechuga de gallina salada en salsa agridulce</i> SWEET AND SOUR CHICKEN 苦嗚雞	GALLINA SALTAOA CON LANGOSTINOS <i>CHICKEN WITH SHRIMPS</i> 雞片蝦球
GALLINA 5 COPAS <i>Con una salsa agridulce especial</i> SPICY DRUNK CHICKEN 五杯雞	GALLINA ENROLLADA CON LANGOSTINOS <i>CHICKEN ROLLS WITH SHRIMPS</i> 蠔油蝦卷雞卷
GALLINA TI PA KAY <i>Pechuga de gallina frita, cubierta en salsa tamarindo</i> CHICKEN IN TAMARIN SAUCE 花芭雞	GALLINA ENROLLADA CON ESPARRAGOS <i>En salsa de azafrán o salsa blanca</i> CHICKEN ROLLS WITH A SPARRAGUS 蠔油蘆筍雞卷
GALLINA CON LAI CHI (FRUTA CHINA) <i>Pechuga de gallina frita, con laichi en salsa tamarindo</i> CHICKEN WITH LAICHI 荔枝雞	GALLINA SALTAOA CON CHAMPIGNONES <i>Pechuga de gallina salada con champignones</i> CHICKEN WITH MUSHROOM 蘑菇雞片
	GALLINA A VAPOR CON HONGOS CHINOS <i>Pierna de gallina al vapor con hongos chinos</i> STEAMED CHICKEN 冬菇蒸雞









TIRILLAS DE CHANCHO EN SALSA BEIJING  
*Tirillas de lomo salteado con cebolla chiva y salsa hoisin*  
PORK IN SWEET BEAN SAUCE  
京葱肉丝

COSTILLA AGRIDULCE  
*Costilla en salsa inglesa a la cacerola*  
SWEET AND SOUR RIBS  
糖醋排骨

COSTILLA AL AJO Y MIEL  
*Costilla frito en salsa de miel con ajo*  
HONEY GARLIC SPARE RIBS  
蜜汁蒜子骨

LOMO DE CHANCHO AL LAI CHI  
*Lomo frito, con lai chi y verduras en salsa agrodulce*  
PORK LOIN WITH LAI CHI  
糖醋荔枝肉

KURUYUC CHANCHO CON PIÑA  
*Chancho arebosado, salteado con piña en salsa tamarindo*  
SWEET AND SOUR PORK  
咕噜肉

LOMO DE CHANCHO ASADO AL AJO  
*Salteado con cebolla china, ajo y verduras chinas*  
B.B.Q. PORK WITH GARLIC  
蒜子叉烧

LOMO DE CHANCHO ASADO CON VERDURAS  
*Salteado con verduras chinas en salsa de estiu*  
B.B.Q. PORK WITH VEGETABLES  
叉烧炒菜

CHULETA DE CHANCHO FRITA  
*Chuleta frita servida con salsa de limón o hoisin*  
DEEF FRIED PORK CHOP  
吉列猪排

LOMO DE CHANCHO CON TAUSI  
*Salteado en salsa tausi, acompañado con verduras*  
PORK WITH BLACK BEANS  
豉椒猪柳

TIRILLAS DE CHANCHO AROMATICO  
*Salteado con brotes de bambú, pimienta, yuyos y aji picante*  
AROMATIC SLICED PORK  
鱼香肉丝

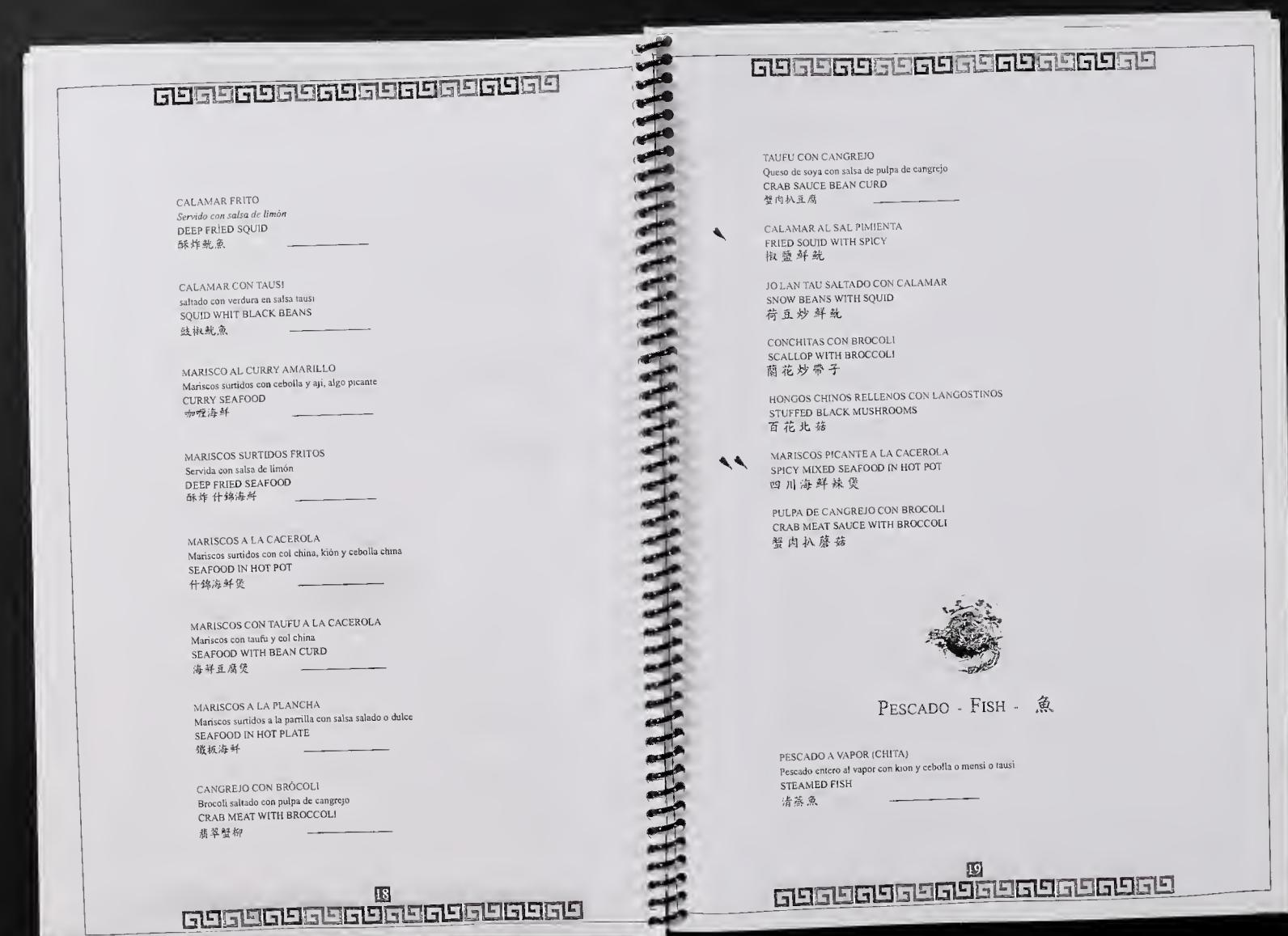
LOMO DE CHANCHO GONG BAO  
*Con manzana, ajo picante y dulce*  
GONG BAO DICED PORK  
宫保肉丁

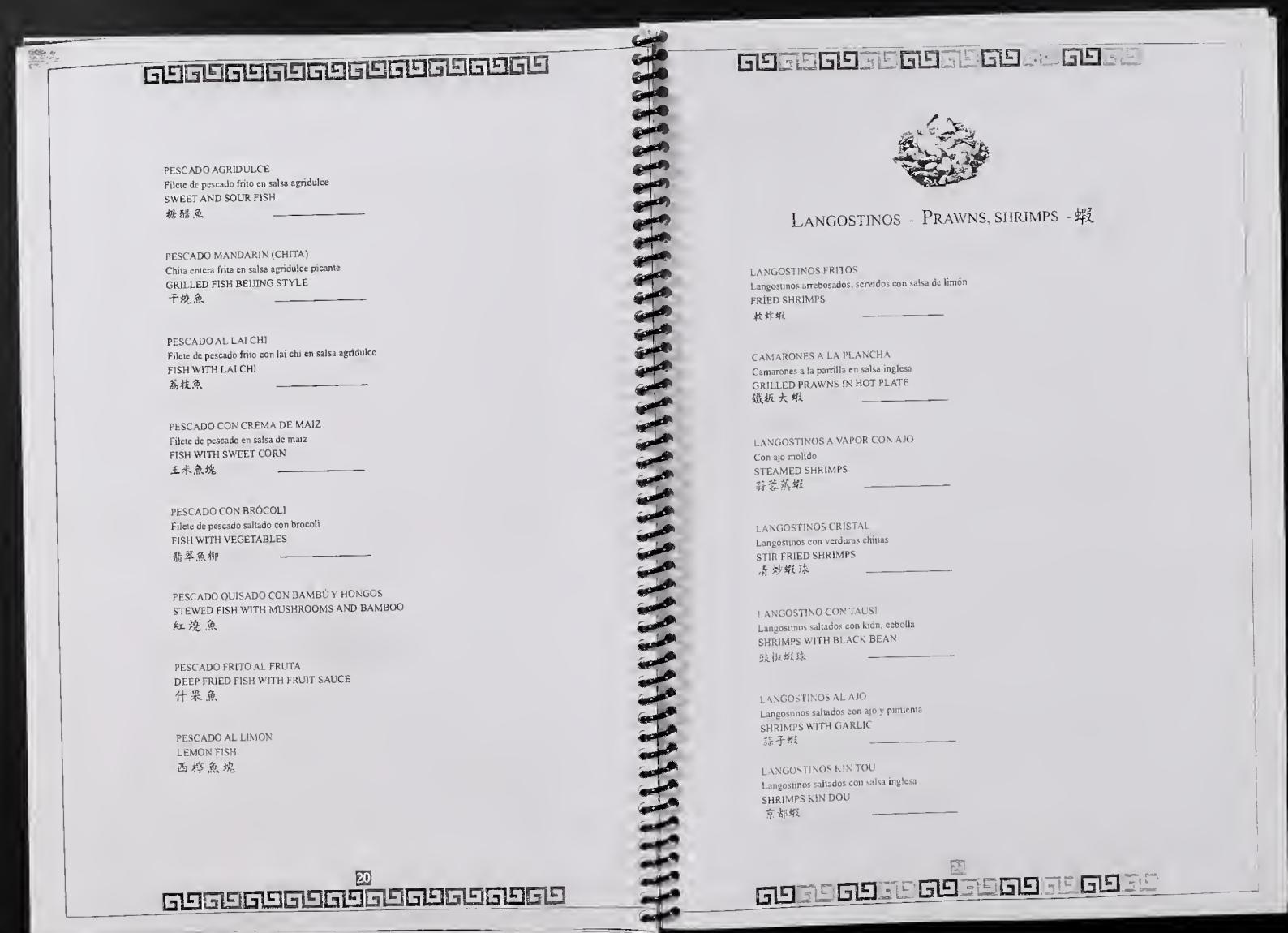


MARISCOS - SEAFOOD - 海鲜

CONCHITAS A VAPOR  
*Con ajo molido*  
STEAMED SCALLOPS  
蒜蓉蒸带子

CONCHITAS FRITAS  
*Servidas con salsa de limón*  
DEEP FRIED SCALLOPS  
酥炸带子





PLATOS A LA PLANCHA - GRILLED DISHES - 鐵板燒	
LOMO DE RES EN SALSA DE PIMIENTA A LA PLANCHA GRILLED BEEF IN BLACK PEPPER SAUCE 鐵板黑椒牛柳	
LOMO DE RES EN SALSA KIN TOU A LA PLANCHA GRILLED BEEF WITH SWEET AND SOUR SAUCE 鐵板中式牛柳	
LOMO DE RES PICANTE A LA PLANCHA SPICY GRILLED BEEF 鐵板辣牛肉	
TAY PA ESPECIAL EN SALSA OSTION ASSORTED MEAT AND VEGETABLES IN OSTER SAUCE 鐵板燒油八珍	
POLLO EN SALSA TAUSI A LA PLANCHA GRILLED CHICKEN WITH BLACK BEAN SAUCE 鐵板豆豉雞	
LANGOSTINO EN SALSA KIN TOU A LA PLANCHA GRILLED SHRIMPS IN BLACK BEAN SAUCE 鐵板京都蝦仁	
LANGOSTINOS CON TAUSI A LA PLANCHA GRILLED SHRIMPS IN BLACK BEAN SAUCE 鐵板豆豉蝦	
CAMARONES A LA PLANCHA EN SALSA KIN TOU / TAUSI / OSTION GRILLED PRAWNS IN SWEET AND SOUR SAUCE / BLACK BEAN SAUCE / OYSTER SAUCE 鐵板大頭蝦	
CALAMAR CON TAUSI Y AJI A LA PLANCHA GRILLED SPICY SQUID WITH BLACK BEAN SAUCE 鐵板豉椒鮮鱿	



VERDURAS - VEGETABLES - 素菜

VERDURAS MIXTAS SALTADAS  
STIR FRIED ASSORTED VEGETABLES  
清全素

HONGOS CON BROTE DE BAMBÚ  
CHINESE MUSHROOM & BAMBOO SHOOT  
燒二冬

SAM SI SALTADA  
Con frijolitos, cebolla y ajo chino  
STIR FRIED SAM SI  
炒三絲

KAI LAN SALTAOO AL AJO  
KALE WITH GARLIC  
蒜苔芥蘭

CHOI SAM SALTAOO  
STIR FRIED CHINESE VEGETABLES  
清炒菜心

TAUFU SALTAOO CON VEGETALES  
BEANCURD WITH VEGETABLES  
豆腐蔬菜

TAUFU GUIASAO  
STEWED BEANCURD  
氹燒豆腐

TAUFU EN SALSA PICANTE SICHUAN  
Con carne molida y salsa picante sichuan  
SPICY BEANCURD IN SICHUAN STYLE  
麻婆豆腐

24

BERENJENA GUIASAO  
FRIED EGGPLANT  
素燒茄子

HONGOS CHINOS CON VERDURAS  
CHINESE MUSHROOMS & VEGETABLES  
香菇扒菜心

VAINITAS CON CHAMPIGNONES  
LONG BEANS WITH MUSHROOMS  
蘑菇四季豆

JO LAN TAU SALTADO AL AJO  
SWEET BEANS WITH GARLIC  
蒜泥荷蘭豆

BERENJENA AROMATICA A LA CACEROLA  
AROMATIC EGGPLANT IN HOT POT  
魚香茄子煲

BERENJENA CON HONGOS CHINOS  
EGGPLANTS WITH CHINESE MUSHROOM  
杏鮑菇

VAINITAS AL ESTILO SICHUAN  
BEANS IN SICHUAN STYLE  
乾煸四季豆

VERDURAS CON FIDEO A LA CACEROLA  
VEGETABLES WITH VERMICELLI IN HOT POT  
什菜粉絲煲

VERDURAS AL CURRY AMARILLO  
MIXED VEGETABLES CURRY  
咖喱什菜煲

VERDURAS MIXTAS EN SALSA OSTIÓN  
MIXED VEGETABLES IN OSYTER SAUCE  
蠔油素菜

25

	
<b>TORTILLAS - EGGS -</b>	
HUEVOS A VAPOR STEAMED EGG 清蒸水蛋	
TOMATE SALTADO CON HUEVOS SCRAMBLED EGG WITH TOMATOES 蕃茄炒蛋	
TORTILLA DE LANGOSTINOS SHRIMP'S OMELET 蝦仁炒蛋	
TORTILLA DE CHANCHO A SADO B.B.Q. PORK OMELET 叉燒炒蛋	
TORTILLA CON VERDURAS VEGETABLES OMELET 什菜炒蛋	
TORTILLA CON AJO CHINO TUBER ONION OMELET 韭菜炒蛋	
	
<b>ARROZ - RICE - 饭</b>	
ARROZ BLANCO STEAMED RICE 白饭	
ARROZ CHAUFÁ SOLO <i>Sabido con huevos y cebollita china</i> FRIED RICE 青炒饭	
ARROZ CHAUFÁ TRES COLORES <i>Con tres tipos de verduras y pollo</i> THREE COLOR FRIED RICE 三色炒饭	
ARROZ CHAUFÁ CON POLLO CHICKEN FRIED RICE 鸡粒炒饭	
ARROZ CHAUFÁ CON CHANCHO ASADO B.B.Q. PORK FRIED RICE 叉烧炒饭	
ARROZ CHAUFÁ CON CARNE DE RES BEEF FRIED RICE 牛肉炒饭	
ARROZ CHAUFÁ CON MARISCOS SEAFOOD FRIED RICE 海鲜炒饭	
ARROZ CHAUFÁ CON LANGOSTINOS SHRIMPS FRIED RICE 鲜蝦炒饭	
ARROZ CHAUFÁ ESPECIAL <i>Con gallina, langostinos y chancho asado</i> SPECIAL FRIED RICE 特别炒饭	
ARROZ CHAUFÁ AL ESTILO BEIJING <i>Con pato, langostinos, chancho asado, gallina, champignon, choy sum y clara de huevo.</i> FRIED RICE DE LA CASA 北京炒饭	
ARROZ CHAUFÁ CON PATO FRIED RICE WITH DUCK 烧鸡炒饭	



TALLARIN - NOODLES - 粉麵

TALLARIN SALTADO CON POLLO EN TROZOS  
FRIED NOODLES WITH CHICKEN  
雞珠炒麵

TALLARIN SALTADO CON CARNE  
FRIED NOODLES WITH BEEF  
牛內炒麵

TALLARIN SALTADO CON CHANCHO  
FRIED NOODLES WITH B.B.Q. PORK  
叉燒炒麵

TALLARIN SALTADO CON CAMARONES  
FRIED NOODLES WITH PRAWNS  
蝦珠炒麵

TALLARIN SALTADO SAM SI  
Con tirillas de pollo y verduras chinas  
SAM SI NOODLES  
三絲炒麵

TALLARIN TAI-PA ESPECIAL  
Con surtidos de carne, langostinos y verduras  
SPECIAL FRIED NOODLES  
特級炒麵

FIDEO AL ESTILO SINGAPUR  
Con langostinos, pollo, verduras y curry  
RICE NOODLES IN SINGAPORE STYLE  
星洲炒米

SA JO FAN SALTADO CON CARNE  
FRIED RICE NOODLES WITH BEEF  
牛內炒河粉

SOPA TALLARIN CON GALLINA  
CHICKEN NOODLES IN SOUP  
雞片湯麵

SOPA CON TALLARIN Y CARNE DE RES  
BEEF NOODLES IN SOUP  
牛肉湯麵

TALLARIN EN SALSA PICANTE CON CARNE DE RES  
SPICY NOODLES  
燂菜肉絲湯麵

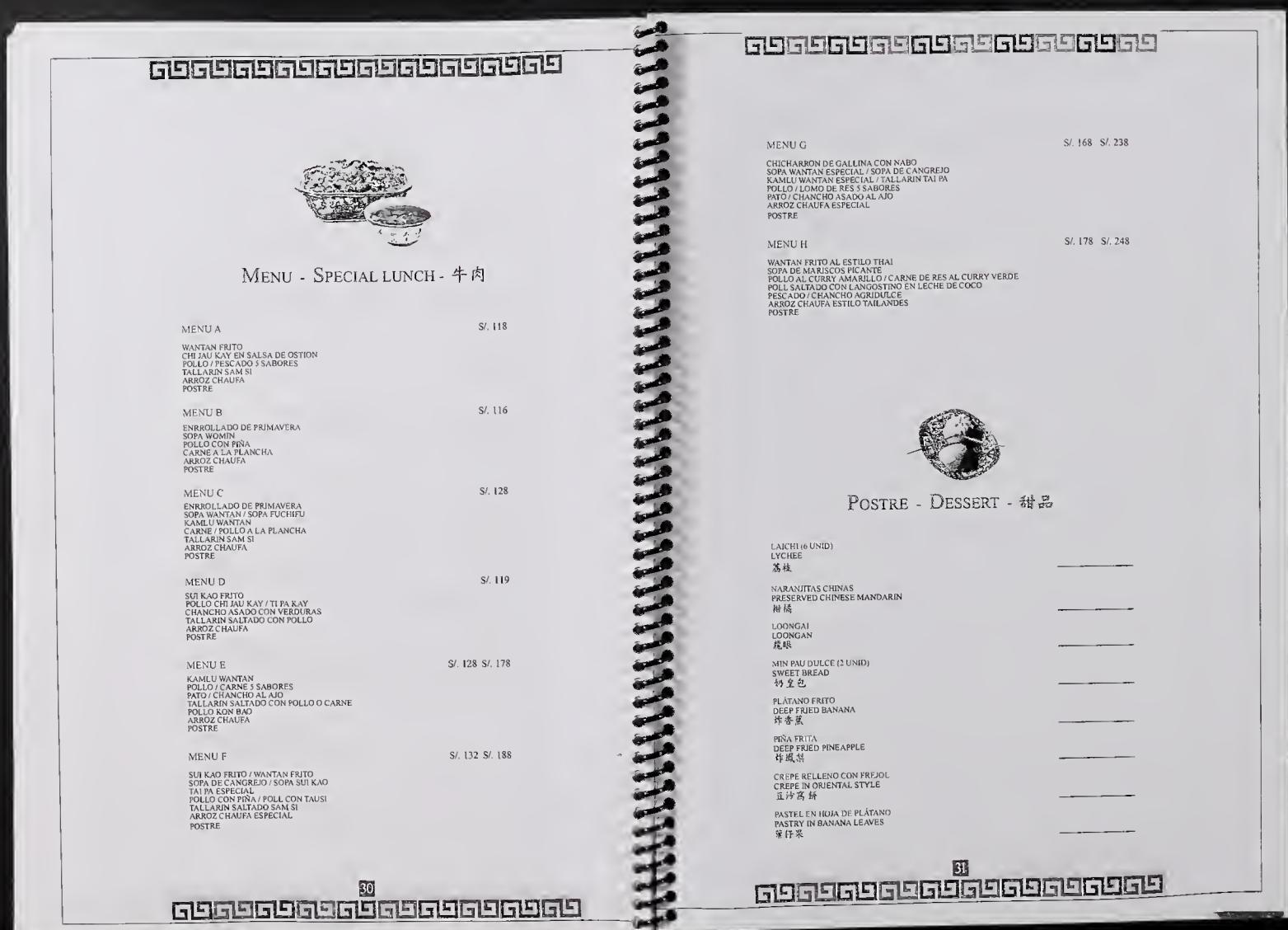
TALLARIN SALTADO CON CARNE DE RES Y TOMATE  
FRIED NOODLES WITH BEEF AND TOMATOES  
牛內蕃茄炒麵

TALLARIN CON HONGOS CHINOS  
NOODLES WITH BLACK MUSHROOMS  
香菇拌麵

TALLARIN AL KION Y CEBOLLITA CHINA  
NOODLE IN GINGER AND GREEN ONION SAUCE  
蔥薑拌麵

TALLARIN CON CHANCHO ASADO  
NOODLE WITH SHREDDED B.B.Q. PORK  
叉燒拌麵

TALLARIN CON VERDURAS EN SALSA OSTION  
NOODLE WITH MIXED VEGETABLES IN OSYTER SAUCE  
羅漢齋伴麵





**Usted**



**You**

*Gracias por su visita*  
Atención de Lunes a Domingo de 12 m. a 12 pm.



**RESTAURANTE  
ROYAL**  
富臨門大酒店

*Thank you for your visit*  
Open Monday through Sunday, 12 noon to 12 midnight  
Information and Reservations  
Teleph.: 421-0874 422-9547 421-0814  
Fax: 442-6289  
Av. Prescott 231, San Isidro Lima - Perú  
(Off block 15 of Av. Javier Prado Oeste)  
E-mail: royal@phys.com.pe  
Web site: <http://www.phys.com.pe/royal>

**INCA  
KOLA**  
RESTAURANTE  
*affet*  
ROYAL

**D**esde nuestra apertura en febrero 1,995, el Royal mantiene su compromiso de leitar a los más finos paladares que como el suyo, aprecian el auténtico arte gastronómico de oriente.

Hoy queremos ofrecerle la mejor alternativa gastronómica e invitarlo a descubrir por qué El Royal es el auténtico cultor del arte culinario imperial.

Usted no sólo se sorprenderá de este arte, además quedará satisfecho de una cálida atención personalizada.



**E**ver since we opened in February 1,995, the Royal has held to its commitment with to please the most refined palates which, like yours, appreciates authentic oriental gastronomic art.

Today, we want to offer you the best gastronomic option and invite you to discover why the Royal is an authentic cultivator of imperial culinary art.

You will not only be overwhelmed by this art, but will also be satisfied, by our warmed personal service.

**C**omenor o cenar en el Royal tiene un marco incomparable, para su reputación y estilo de vida.

Nuestros agradables ambientes y un encendido servicio a la Carta, lo invitan a disfrutar de las exquisitudes que nuestros antiguos cocineros cantoneses preparan para usted o si lo prefiere, puede pedir el atractivo Banquete Oriental (buffet) con sus platos preferidos y repetirlos las veces que lo deseé servido a su mesa, sin pagar más.



**L**uncheon or dinner at the Royal is served in a matchless setting.

Our charming rooms and smooth a la carte service invite you to enjoy the delicacies prepared for you by our genuinely Cantonese chef or you can order the Royal Oriental Banquet (buffet) with all your favorite dishes and can repeat them as often as you wish without paying extra.



**M**ustras instalaciones han sido diseñadas siguiendo el estilo de los más grandes restaurantes de Hong Kong, con el lujo mandarín, y el mayor cuidado puesto en cada detalle. Todo lo necesario para que usted disfrute de un momento inolvidable.

El Royal es visitado por miles de turistas por recomendación de operadores extranjeros y locales debido a sus atractivos Banquetes Turísticos.

En el caso de turistas orientales es el lugar más visitado por excedencia.



**O**ur installations have been designed in the style of the greatest Hong Kong restaurants with mandarin luxury and with the greatest care devoted to each detail. Everything you need to enjoy a memorable time.

The Royal, recommended by foreign and local tour operators, has been visited by thousands of tourists thanks to the prestige earned by our tourist Banquets.

For oriental visitors is the place most highly recommended thanks to refined style of our own culinary culture.

**C**o sólo es un Gran Restaurante, sino que además ofrecemos variadas alternativas a nuestros comensales.

Posee un ambiente en su segundo piso especialmente diseñado para atender todo tipo de eventos como convenciones, conferencias, matrimonios, buffets e inclusive reuniones de directorios, llegando a albergar hasta 500 invitados cómodamente sentados con pista de baile y escenario.

Además, pensando en su privacidad, tenemos un ingenioso sistema de mamparas con las que puede dividir el salón en varios ambientes, según el tipo de evento.



**I**t is not only a Great Restaurant but one that offers its diners a variety of choices.

It has a room on the second floor specially designed to handle every kind of event such as conventions, conferences, weddings and buffets, including board meetings, with capacity for up to 500 guests comfortably seated, with dance floor and stage.

With your privacy in mind, we have also set up an ingenious system of screens so the room can be divided into various compartments.



精選粥品		特價小菜	
SPECIALIDAD DE LA CENA		ESPECIALIDAD DE LA CENA	
金銀雙丸粥	S./8.00	波旗味菜炒肉絲	S./15.00
Chup con Bolas de Carne y Pescado		Pollo salado e Huevo y Fasta	
生滾魚片粥	S./8.00	羅卜炒魚絲	S./15.00
Chup con Filete de Pescado		Tortilla Pescado salado	
九杞猪潤粥	S./8.00	魚香福子燙	S./15.00
Chup con Hígado y Caqui		Berenjena asada a la Cacerola	
羌咩魚骨粥	S./7.00	芥蘭炒臘腸	S./15.00
Chup con Hueso de Pescado		Kay Lan e Salechica China	
生薑絲魚滑粥	S./8.00	生炒排骨酸甜	S./15.00
Chup con Tortilla de Pescado y Lechuga		Tortilla salado (dulce)	
家鄉艇仔粥	S./8.00	沙爹牛腩	S./15.00
Tean Chu Gung		Gau Nan con Sato	
江南小食		特價粉麵	
SABOR CANTON		ESPECIALIDAD DE LA CENA	
千層煎耳	S./5.00	炸醬燙麵粉	S./11.00
Oreja de Chanchito		Lai Fan con salsa Cha Chien	
麻辣鮮掌	S./8.00	荷序魚鬆炒米粉	S./11.00
Patita Pato Picante		Mai Fan e. Tortilla Pescado Molino	
泰式鳳爪	S./5.00	乾燒牛肉意粉	S./11.00
Patita de Pollo Cristal		Fideo Italiano salado con Carne	
白雲猪手	S./5.00	沙爹牛腩炒河粉	S./11.00
Patita de Chanchito Cristal		ShaiHofan e. Con Nan y salsa Sato	
佛山燙蹄	S./8.00	燒肉粒炒飯	S./10.00
Chanchito Fan Tay		Chaufa e. Chanchito Asado (crisill)	
崩水腎翼	S./5.00	九菜花銀芽炒齊羅	S./10.00
Menudencia Lou Mei		Tallarin e. Frijidito y Kau Gloy Fai	
明爐燒鴨	S./11.00	羊肉煲	
Pato Asado		Cabrito Cacerola	S./20.00
脆皮燒肉	S./8.00	生炒糙米飯	
Chanchito Asado		Nomaifan	S./8.00
化皮乳猪	S./13.00		
Lerchan			

中華樓				
MESA: .....				
FECHA: .....				
<b>A s/.4.00</b>	<b>B s/.5.00</b>	<b>B s/.5.00</b>	<b>C s/.6.00</b>	<b>F s/.8.00</b>
Bo 1 出位手餃 Cua chiu so Bo 2 色影影餃 Gelatina de Colores Bo 3 鮑魚蒸餃 Mia Pau Mia Tau Bo 4 香蕉蒸餃 Chiauau Bo 5 五色餃 Pa Chai Ko Bo 6 豆化雞蛋餃 Leche Asada Tua Bo 7 叉燒蒸餃 Mia Fan Bo 8 雞蛋蒸餃 Pa Lo Pau (Mie Pau) Bo 9 奶黃軟餅 Postel Lau Won Bo 10 京都雞胸馬 Jiau Bo 11 鮑魚焗牛排 Yi Chau Ko Bo 12 鮑魚焗牛排 Pou Tin C/taung Bo 13 家鄉咸水角 Jiau Bo 14 薑蓉芝麻角 Chin Tui Bo 15 手撕雞卷 Chin Kin C/Pollo Bo 16 鮑魚焗 Man Tso Frito	Bo 17 雞蛋蒸餃 Paici De Amapoli Bo 18 招子魚拉面 Ma Lai Go C/Fuss Bo 19 上海小龍捲 Min Pau Shin Hui Bo 20 三花奶黃餃 Min Fan Bo 21 雞肉薄餅 Min Paicoli Bo 22 北菇蒸燒賣 Sui Mai C. H Bo 23 奶汁蒸燒賣 Min Fan C. Sui Bo 24 雞肉薄餅 Kau Chi Testada Bo 25 品金拉那 Cicos Fan Solo Bo 26 金拉那 Cicos Fan Bo 27 雞肉蒸燒賣 Bola de Res C. Vapor Bo 28 金拉那 Cossilla de Chanchito a Vapor C. auai Bo 29 排骨蒸燒賣 Paita de Pollo a Vapor C. Tausi Bo 30 排骨蒸燒賣 Tua Kin C. Cossilla de Chanchito	Bo 31 香煎雞蛋白 Lo Pao Go Bo 32 五香芋頭餃 Wu Tau Go Bo 33 桂林馬蹄捲 Ma Tui Bo 34 雞肉薄餅 Kau Chi Testada Bo 35 品金拉那 Cicos Fan Solo Bo 36 金拉那 Cicos Fan Bo 37 中華餃 Ja Kau C. Sui Bo 38 金菇牛肉餃 Cicos Fan C. Re Bo 39 金拉那 Cicos Fan C. Langostino	Bo 40 五彩水晶餃 Mia Fan Chival Bo 41 雞肉飯粉果 Fan Ko Bo 42 三星特別餃 Min Fan Especial Bo 43 雞肉魚片 Ja Kau C. Chan C. chau Bo 44 雞肉魚片 Ja Kau C. chau Bo 45 中華餃 Ja Kau C. Sui Bo 46 雞肉魚片 Sui Mai Bo 47 雞魚翅 Ja Kau C. Alea de Hibon Bo 48 雞香腸 Ja Mai Kau Bo 49 雞肉餃 Cicos Fan C. Langostino	SO 10 上海小龍捲 Sapa Soi Shin (12 DOC) Bo 50 生魚及魚片 Sapa de Arroz Kap Tai Bo 51 荔枝飯仔 Sapa de Arroz Ten C. hai Bo 52 雞肉魚片 Sapa de Arroz Yau C. Sui Bo 53 味魚花生 Sapa de Arroz Cha Yau C. Man Bo 54 味蛋瘦肉 Sapa de Arroz C. Chanchito y Poi Tan Bo 55 上海小龍捲 Sapa Soi Kau C. Sapa Bo 56 上海雲吞 Sapa de云吞 Bo 57 上海小龍捲 Sapa Wantan C. Tallarin SO 23 牛肉丸 Sapa de Res C. Tallarin SO 24 牛肉湯 Sapa de Res C. Sojaban
<b>D s/.7.00</b>				
地址: Jr.Ucayali 727 - Lima (1) 電話: 428-8562 428-5347 427-1463 FAX:428-5442				

中華樓				
MESA: .....				
FECHA: .....				
<b>A s/.4.00</b>	<b>B s/.5.00</b>	<b>C s/.6.00</b>	<b>D s/.7.00</b>	<b>F s/.8.00</b>
Bo 1 出位千層糕 Chin Chan go Bo 2 色彩素餛粄 Gofitas de Colores Bo 3 鮑魚蒸鮑魚 Bo 4 香煎叉燒肉 Empadada Chu Siu So Bo 5 五色餃仔 Pa Choi Kui Bo 6 酥化雞蛋 Pa Kui Bo 7 叉燒餅 Min Pa Siu Bo 8 芥蘭奶黃 Pa Lo Pau (Min Pau) Bo 9 奶黃軟餅 Paung Lai Won Bo 10 香煎雞 Ma Choi Bo 11 鮑魚焗竹笙 Ye Char Gu Bo 12 豪乳牛角 Pou Tin C Mangu	Bo 17 麻沙富貴果 Pastel De Ajedul Bo 18 提子馬拉遜 Ma Lau Go C Pasa Bo 19 上海小籠包 Shanghai Xiao Long Bao Bo 20 花奶焗鮑 Min Pa Siu Wao Bo 21 香心蓮蕊鮑 Min Pa Jui Bo 22 北菇叉燒 Bo 23 香煎牛炒鮑 Min Pa Chu Siu Bo 24 香蜜雞鮑仔 Min Pa C Pollo Bo 25 香菇蒸骨雞 Pollo A Vapor C/Hong Chino Bo 26 山竹牛肉丸 Bola de Res a Vapor Bo 27 素牛炒肉排 Casilla de Chorizo Bo 13 香煎水角 Hon Sek Kui Bo 14 雜谷芝麻球 Choi To Bo 15 手撕雞卷 Choi Kin C Pollo Bo 16 炒肉餅 Man Tin Frito	Bo 30 雞蛋牛柏葉 Bac Hui C King Choi Bo 31 香煎蘿白螺 Lo Pae Go Bo 32 五香芋頭餅 Bo 33 桂林馬蹄糕 Ma Tai Go Bo 34 雞蛋煎餃子 Kau Chi Fritada Bo 35 品壹拉鴨粉 Chen Fan Solo Bo 36 香煎鮑魚 Chen Fan Bo 45 中華餅 Je Kan Salan Chian Bo 46 香煎蒸蛋 Sui Mai Bo 37 雞蛋 Chen Fan C Lo Hen Choi Bo 38 金菇牛肉丸 Chien Fan C Res Hung Dorado Bo 39 香煎叉燒 Chien Fan C Chasho Andu	Bo 40 五彩水晶餃 Min Pan Cristal Bo 41 鮑娘餃粉果 Fan Ko Bo 42 二星特別餃 Bo 43 雞肉蒸粉果 Fan Ko Chu Chau Bo 44 雞豆翠花餃 Juiua Chung Bo 45 中華餅 Je Kan Salan Chian Bo 46 香煎蒸蛋 Sui Mai Bo 47 雞蛋 Chen Fan C Lo Hen Choi Bo 48 雞香絲米雞 Lo Mai Kai Bo 49 雞肉 Chien Fan C Langsuan	SO 10 上湯水餃 Sopa Siu Kui (1/2 DOC) Bo 50 生滾及第粥 Sopa de Arroz Kap Tai Bo 51 蒸鷄艇仔粥 Bo 52 生滾魚片粥 Sopa de Arroz C/ Pescado Bo 53 純魚花生粥 Sopa de Aviso Chu Yiu U Man Bo 54 純蛋瘦肉粥 Sopa de Arroz C Chanchito y Peri Peri Bo 55 上湯水餃 Sopa Siu Kui C Sopadan SO 12 上湯水餃 Sopa de Arroz C Sopadan Bo 56 上湯芥香 Sopa Wonton C Sopadan Bo 57 上湯及第 Sopa Wonton C Tullarin SO 23 牛腩鳴鶯 Sopa de Res C Tullarin SO 24 牛腩及第 Sopa de Res C Sopadan
地址: Jr.Ucayali 727 - Lima (1)				
電話: 428-8562 428-5347 427-1463 FAX:428-5442				

**中华月饼**  
**Festival de la Luna 2001**  
1ero. de Octubre

RESTAURANTE  
**Salón Chino**  
中華樓

*Separe su pastel en Precio de Oferta con anticipación*

CALIDAD GARANTIZADA

Pasteles del dia. 100% elaborados en el Salón Chino  
Av. Ucayali 727 - Lima (frente al arco del Barrio Chino)  
Telf. 428-8350 428-5347 427-1463 Telefax: 428-5142

**Pasteles de la Luna**

LISTA DE PRECIOS	OFERTA		NORMAL	
	antes del 01 Set.	a partir del 01 Set.	antes del 01 Set.	a partir del 01 Set.
	Envase	por caja	Envase	por caja
	S/.	S/.	S/.	S/.
Pastei de Loto	4 unid	25.00	30.00	7.50
Pastei de Loto 1 yema	4 unid	30.00	35.00	9.00
Pastei de Loto 2 yemas	4 unid	35.00	38.00	10.00
Pastei de Loto 3 yemas	4 unid	38.00	40.00	10.00
Pastei de Tou Sa 1 yema	4 unid	30.00	35.00	9.00
Pastei de Tou Sa 2 yemas	4 unid	33.00	38.00	10.00
Pastei de Coco	4 unid	25.00	30.00	7.50
Pastei de Coco 1 yema	4 unid	30.00	35.00	9.00
Pastei de Coco 2 yemas	4 unid	33.00	38.00	10.00
Pastei de Almendras	4 unid	30.00	35.00	9.00
Pastei de Almendras 1 yema	4 unid	32.00	38.00	10.00
Pastei de Almendras 2 yemas	4 unid	35.00	45.00	11.50
Pastei de Calebas	4 unid	25.00	30.00	7.50
Pastei de Calebas 1 yema	4 unid	30.00	35.00	9.00
Pastei de Calebas 2 yemas	4 unid	35.00	38.00	10.00
Pastei de Luna con Estrellas	8 unid	58.00	65.00	—

Fecha máxima de entrega de los pasteles es el 01 de Octubre del 2001

**RESTAURANTE**  
**Salón Chīna**  
中華樓

**Historia del Festival de la Luna**

El Festival de la Luna o de Mediados de Otoño, tiene lugar en la decimocuarta noche del octavo mes lunar del calendario chino, durante la cual se reúnen las familias, y comen pasteles de luna rellenos con pasta de trigo, yema de huevo, frutas o nubes. Las familias encienden linternas y faroles, es momento propicio para observar la luna más llena y brillante de todo el año, le de la cosecha. Para ello comen una repostería muy especial conocida como los Pasteles de la Luna mientras anochece. La música que se escucha simboliza la serenidad lunar de la estación otoñal.

Una leyenda sobre el Festival de la Luna se refiere al experto arquitecto Hou Yih, que construyó un palacio de jade para la Diosa del Cielo Occidental. En recompensa, ella le dió a Hou Yih una píldora con el elixir de la inmortalidad, invitándole que no la tomara hasta que hubiese cumplido con ciertas condiciones. La curiosa esposa de Hou Yih, Chang O, encontró la píldora y rápidamente la tragó. Como castigo, fue desterrada a la luna, donde según el mito, su belleza es la más radiante del día durante el Festival de la Luna.

También se comemora el éxodo de una revuelta china contra la dominación de los mongoles que tuvo lugar en el siglo XIV. Los chinos escondieron mensajes secretos sobre un ataque sorpresa en pasteles que se distribuían en la ciudad controlada por los mongoles. Las tropas chinas pudieron así liberar la ciudad gracias a los informes y advertencias que les llegaron como mensajes en los Pasteles de la Luna y por los señales de las luces de las linternas que encendieron los habitantes chinos durante el festival.

# Silver River

RESTAURANT

## Sopa Criolla

\* Sopa de carne de res con  
Cebolla, leche y fideos.  
\* Meat soup with milk,  
Onion and thin noodle.



## Sopa a la Minuta

\* Sopa de Carne de res con  
Cebolla, leche y fideos.  
\* Meat soup with milk,  
Onion and thin noodle.



## Ocopa Arequipeña

\* Papa sancochada  
bañada con Salsa de mani,  
queso, leche y aji.  
\* Potato with a special sauce  
of Peanut, cheese, milk and chili.



## Papa a la Huancayna

\* Papa sancochada  
bañada con Salsa de queso,  
queso, leche y aji.  
\* Potato with a special  
sauce of cheese, milk and chili.



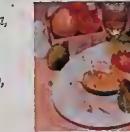
## Palta a la Jardinera

\* Palta rellena con  
papa, zanahoria  
y avejitas.  
\* Avocado with potato,  
Carrot and green  
peas.



## Palta Rellena con Pollo

\* Palta rellena con papa,  
zanahoria, arvejitas  
y filete de pavo.  
\* Avocado with potato,  
carrot, green peas  
and chicken.



## Cuy al Horno

\* Cuy al horno estilo  
Peruano.  
\* Peruvian Style  
Broiled Guinea Pig.



## Ensalada de Palta

\* Ensalada de lechuga,  
Zanahoria, pepinillo,  
Tomate y palta.  
\* Salad of lettuce,  
Carrot, cucumber,  
Tomato and avocado.



Av. El Sol 210 Cusco - Perú Tel: (084) 229388 Telefax: (084) 249388

 **Silver River**  
RESTAURANT

**Arroz con Pollo**

\*Arroz con pollo estilo peruano con culando, zanahoria y aperitivos.  
\* Peruvian Style Chicken Rice with culander, carrot and green peas.



**Bife con arroz**

Soft Bife with Rices.



**Pollo al Vino**

\* Pollo guisado con vino y pasa acompañado con arroz.  
\* Stewed Chicken with red wine and raisins Accompany with rice.



**Aji de Gallina**

\* Filete de pollo con salsa de queso y aji acompañado con arroz.  
\* Chicken with chili-cheese sauce accompany with chinese rice.



**Suprema de Pollo**

\* Pechuga de pollo arrebozado con pan molido y acompañado con arroz.  
\* Crispy Peruvian Style Chicken accompany with chinese rice.



**Guiso de Alpaca**

\* Lomo de Alpaca con salsa norteña a la olla.  
\* Alpaca in a northern sauce accompany With chinese rice.



**Lomo Saltado**

\* Lomito de res saltado con papa, tomate y cebolla acompañado con arroz.  
\* Beef with potato, onion and tomato accompany with chinese rice.



**Milanesa con arroz**

\* Carnes de res arrebozado con pan molido acompañado con arroz blanco.  
\* Crispy Peruvian Style Beef with Chinese rice.



**Bisteck con Arroz**

\* Soft beef with chinese rice.



Av. El Sol 210 Cusco - Perú TELF (084) 229388 - (084) 249388



DIM SUM BOCADITOS	
1. 水晶虾滑餃	JA KAO \$1.50
2. 鲜虾滑餃	KOC CHAY ESPECIAL \$1.50
3. 湖州蒸餃	KOC CHUAY CHIU CHAU \$1.50
4. 干蒸牛肉餃	SIU MAI DE CARNE \$1.50
5. 干蒸豬肉餃	SIU MAI DE CHANCHO \$1.50
6. 豉汁蒸肉排	COSTILLITAS CON TAUSI \$1.50
7. 豉汁蒸牛排	RAJADAS DE TAUSI \$1.50
8. 豉汁蒸魚排	PATITAS DE POLLO CON TAUSI \$1.50
9. 豉汁蒸腸粉	YAN SIU KOC \$1.50
10. 豉汁蒸扇貝	CHICHONFAN CON CARNE \$1.50
11. 椒盐扇貝	CHICHONFAN CON CAMARONCITOS \$1.50
12. 豉汁扇貝	CHICHONFAN CON VERDURAS \$1.50
13. 豉汁扇貝	CHICHONFAN CON LOQUITO ASADO \$1.50
14. 豉汁扇貝	CHICHONFAN CON LANGOSTINOS \$1.50
15. 滑蛋	CHICHONFAN SOLO \$1.50
16. 豉汁牛排	BOLAS DE CARNE DE RES \$1.50
17. 豉汁魚排	GALANAS FRITO \$1.50
18. 豉汁五味魚排	JA KAO YU TO \$1.50
19. 豉汁五味蝦球	ENROLLADO CON SALCHICHA CHINA \$1.50
20. 豉汁五味蝦球	WANTAN FRITO \$1.50
21. 香煎生菜包	NABO ENCURTIDO \$1.50
22. 香煎生菜包	CHICHARRON DE POLLO \$1.50
23. 香煎生菜包	PATA AL AJO \$1.50
24. 香煎生菜包	JEON SAI KAO \$1.50
25. 炸	CRISP \$1.50
26. 炸	WONTAN \$1.50
27. 炸	NAPO ENCURTIDO \$1.50
28. 炸	CHICHARRON DE POLLO \$1.50
29. 菜	CHANCHAL AL AJO \$1.50
30. 菜	PATA AL AJO \$1.50
31. 菜	JEON SAI KAO \$1.50
32. 菜	CRISP \$1.50
33. 菜	WONTAN \$1.50
34. 菜	LAI WON PAO \$1.50
35. 菜	LIN YON PAO \$1.50
36. 菜	KAY PAO \$1.50
37. 菜	TAI CHI KAO \$1.50
38. 菜	SIU LAM KOC \$1.50
39. 菜	KAM CHA \$1.50
40. 菜	WON KAM KAO \$1.50
41. 菜	SAM SEN KAO \$1.50
42. 菜	CHOY YOC KAO \$1.50
43. 菜	FOUG GAR KAO \$1.50

LOS PRECIOS INC. EL I.G.U. Y RECHAZAR EL CORTE DE JUEVES (R.U. 061-94)

SOPA / SOUP

1. 乾 粥 汤	CHILCANO PICANTE	S/ 1.40
2. 豆 腐 鱼 頭 汤	CHILCANO DE PESADO	1.60
3. 魚 片 豆 腐 汤	CALDO DE PESADO	1.20
4. 雪 花 豆 腐 汤	CALDO CON HONGO BLANCO	1.20
5. 雪 花 雞 草 汤	CALDO DE POLLO CON HONGO BLANCO	1.20
6. 雞 草 雞 草 汤	CREMA DE CHOCLO	1.20
7. 雞 草 雞 草 汤	CREMA DE POLLO Y PESADO	1.20
8. 三 雜 雜 草 汤	CREMA CON CONCHAS DE ABANICO	1.20
9. 三 雜 汤	SOPA SAM SI	1.20
10. 雞 片 茄 子 汤	CALDO DE POLLO CON VERDURAS	1.40
11. 西 湖 牛 肉 汤	CREMA SEI WU	1.20
12. 滷 水 牛 肉 麵	SOPA SUI KAO (1 doc)	1.80
13. 水 牛 肉 麵	SOPA SUI KAO CON TALLARIN	1.60
14. 牛 肉 麵	SOPA CON TALLARIN GAU NAM	1.60
15. 水 牛 河 粉	SOPA SAHOPAN CON SUI KAO	1.60
16. 雲 吞 河 粉	SOPA WANTAN CON SAHOPAN	1.50
17. 雲 吞 麵	SOPA WANTAN CON TALLARIN	1.50
18. 雲 吞 麵	SOPA WANTAN CON MAIFAN	1.50
19. 牛 肉 河 粉	SOPA SAHOPAN CON GAU NAM	1.60
20. 牛 肉 麵	SOPA MAIFAN GAU NAM	1.60
21. 咖 啡 牛 肉 麵	SOPA CON GAU NAM AL CURRY	1.60
22. 滷 河 粉	SOPA SAHOPAN SOLO	1.20
23. 肉 河 粉	SOPA SAHOPAN CON CARNE DE RES	1.20
24. 八 貝 麵	SOPA PAN	1.00
25. 雞 芥 麵	SOPA FUCHI FU	1.20
26. 白 芥 麵	SOPA DE ARROZ SOLO	1.00
27. 皮 蛋 麵	SOPA DE ARROZ CON PIYAN	1.00
28. 雞 (牛) 肉 麵	SOPA DE ARROZ CON CARNE DE RES	1.20
29. 牛 肉 水 麵	SOPA DE ARROZ CON BOLITAS DE CARNE	1.20
30. 魚 肉 麵	SOPA DE ARROZ CON PESADO	1.20
31. 竹 舀 麵	SOPA DE ARROZ ESPECIAL	1.20
32. 上 等 魚 片 麵	SOPA DE ARROZ CON PESADO SEPARADO	1.20
33. 烏 麵	SOPA WO MIN	1.20


**ESPECIALIDADES  
A LA PLANCHA**



**ESPECIALES  
A LA CACEROLA**



**LOS PRECIOS INC. EL I.S.V. Y RECHIEN CORRIENTE DE 1981 (K.M. 081-94)**

**ESPECIALIDADES A LA PLANCHA**

1. 鐵板雞片	POLLO FILETE TAISI A LA PLANCHA	SL. 50-
2. 鐵板牛排	LONO DE RESA LA PLANCHA	44-
3. 鐵板蝦珠	LANGOSTINOS A LA PLANCHA	46-
4. 鐵板鮮筍	CONCHITAS DE AHANICO A LA PLANCHA	46-
5. 鐵板京都骨	COSTILLITAS KEN TOU A LA PLANCHA	46-
6. 鐵板魚肉	PESCADO A LA PLANCHA	48-
7. 鐵板蝦仁	CAMARONES A LA PLANCHA	48-
8. 鐵板大排	TAIPA A LA PLANCHA	48-
9. 鐵板海皇	MARISCOS A LA PLANCHA	54-
10. 鐵板魷魚	CALAMARES A LA PLANCHA	46-

**ESPECIALES A LA CACEROLA**

1. 椒木筍瓜煲	FANSI CON CAMARONCITO CHINO	SL. 20-
2. 雜菜粉絲煲	VERDURAS A LA CACEROLA CON FAN SI	16-
3. 粉絲雞肉煲	FANSI ESPECIAL	24-
4. 海鮮煲	MARISCOS A LA CACEROLA	24-
5. 海鮮粉絲煲	MARISCOS CON FANSI	24-
6. 豆腐魚肉煲	PESCADO CON TAUFU	24-
7. 茄子青菜煲	LO JIA CHAY	22-
8. 腓味香芋煲	SALCHICHA CHINA CON UTAU	22-
9. 北菇雞煲	POLLO CON HONGOS	24-
10. 咖喱蕃茄煲	POLLO AL CURRY CON PAPAS	22-
11. 咖喱牛腩煲	GAU NAM AL CURRY	22-
12. 香芋扣肉煲	KAU YUC CON PAPA CHINA	22-
13. 榴莲扣肉煲	KAU YUC CON MUY CHOY	22-
14. 豉汁豆腐煲	TAUFO RELLENO A LA CACEROLA	24-
15. 豉汁魚煲	PEIESAPO GUIASADO A LA CACEROLA	24-
16. 海鮮豆腐煲	MARISCOS CON TAUFU GUIASADO	24-

SALTADOS  
ESTEPECIALES

1. 時菜牛肉	CARNE DE RES CON VERDURAS	SL 26c
2. 時菜肉片	LOHITO DE CHAMCO CON VERDURAS	24c
3. 滷汁肉絲	COSTILLITAS DE CHAMCO CON TAUSI	28c
4. 拆骨肉絲	COSTILLITAS AL HORNO	28c
5. 京都鴨脷	COSTILLITAS KEN TOU	24c
6. 鳳城肉片	CARNE DE RES PICANTE	26c
7. 黑椒牛柳	CARNE DE RES CON PIMENTO NEGRO	28c
8. 烤山牛柳	CARNE DE RES EN SALSA DE OSTION	26c
9. 咖哩牛柳	CARNE DE RES AL CURRY	28c
10. 咖哩牛柳	GAU NAM GUISADO	28c
11. 咖哩牛柳	GAU NAM AL CURRY	28c
12. 泰式牛柳	CARNE DE RES CON PIÑA	26c
13. 咖喱牛柳	NGUOC	28c
14. 香蕉樹肉絲	COSTILLITAS CON PIÑA	28c
15. 椰菜肉丁	LOHITO CON CASTANAS DE CAJU	30c
16. 椰菜牛肉	CARNE DE RES CON VERDURA ENCURTIDA	26c
17. 椰菜牛肉	CARNE DE RES ENPOLVADA	26c
18. 椰菜牛肉	CARNE DE RES CON CABEZA DE CEBOLLA	28c
19. 咖油時菜	VERDURA SOLO EN SALSA DE OSTION	14c
20. 白灼時蔬	VERDURAS SANCOCHADAS	14c
21. 麻婆豆腐	MA PO TAUTU	16c
22. 炒豆腐	TAIFU GUISADO	14c
23. 炒豆腐	TAIFU RELLENO	20c
24. 炒三葉	DELLEJO SAN POU	28c
25. 炒面	KAH LU RANTAN	17c
26. 五柳	UBI LAU TAU	17c
27. 滷菜牛肉	LOHITO CON HUEVO REVUELTO	26c
28. 蔬菜	LO ION CHAY	24c
29. 沙茶	SAM SI SALTAO	24c
30. 三絲	CANASTA SAM SI	23c
31. 雞汁	CANASTA TAIPA	28c
32. 沙拉	PAC CHIAN	24c

LOS PRECIOS INC. EL J.G.V. Y RECHAGOS AL CORTE AL INDECOPI (M.M. 081-94)

**AUES**

1. 雞片炒青菜	POLLO CON VERDURAS	SI 20-
2. 西蘭花炒雞球	POLLO EN TROZOS CON BROCCOLI	23-
3. 時菜炒鴨片	PATO CON VERDURAS	21-
4. 時菜炒雞卷	POLLO ENROLLADO CON VERDURAS	22-
5. 檸油雞卷	POLLO ENROLLADO EN SALSA DE OSTION	24-
6. 桂依雞	POLLO CHI JAU KAY	20-
7. 墾焗雞	GALLINA SAL	22-
8. 白切雞	GALLINA PAC CHI KAY	—
9. 醉油王雞	GALLINA SILLAO KAY	—
10. 大紅斧子雞	FOLLO CHA CHI KAY	27-
11. 鹹皮斧子雞	FOLLO CHUAI PEI KAY	38-
12. 南乳吊燒雞	GALLINA ASADA	—
13. 醉油雞球	POLLO EN TROZOS CON TAUSI	24-
14. 芥菜滑雞球	POLLO EN TROZOS CON HONGOS FRESCOS	29-
15. 冬菇掌耳鴨	POLLO AL VAPOR CON HONGOS Y TUVO	29-
16. 腰腸蒸雞	POLLO AL VAPOR CON SALCHICHA	29-
17. 冬菇蒸雞	POLLO GUISADO CON HONGOS	29-
18. 茄蒸炒鴨	PATO CON PIÑA	34-
19. 茄蒸雞	POLLO CON CASTAÑAS DE CAJU	30-
20. 茄蒸雞丁	POLLO EN TROZOS AL CURRY	24-
21. 醉油王鴨	PICHIÓN AL SILLAO	18-
22. 醉油乳鴨	PICHIÓN AL HORNO	18-
23. 紅燒乳鴨	PICHIÓN EN SALSA O.K.	18-
24. O.K.汁鴨	KUN POU CON LOMITO DE CHANCHO PICADO	22-
25. 宫保肉丁	KUN POU KAY TIEN	24-
26. 宫保雞丁	POLLO PICANTE CON VERDURITAS PICADO	24-
27. 麻辣雞	WAT KAY POLLO CON HONGOS Y VERDURAS	34-
28. 香菇燜鴨	POLLO AL LUJÓN	28-
29. 香檳雞	TI PA KAY	20-
30. 雪藏雞	YIN YEON KAY	29-
31. 莓姿雞	—	—

## MARISCOS

1. 鱼汁鲜带子	CONCHITAS DE ABANICO CON TAUSI	SI 32-
2. 西蘭花炒帶子	CONCHITAS DE ABANICO CON BROCOLI	32-
3. 白灼螺	PAC CHIK JA	34-
4. 蒜茸蒸螺	LANGOSTINOS AL VAPOR CON AJOS	34-
5. 鱼汁螺	LANGOSTINOS CON TAUSI	34-
6. 千菌螺	LANGOSTINOS EN SALSA INGLESA	34-
7. 鲜菇螺	LANGOSTINOS CON HONGOS PRECOS	34-
8. 腰果螺	LANGOSTINOS CON CASTAÑAS DE CAJU	34-
9. 椒鹽螺	LANGOSTINOS PICANTES AL HORNO	34-
10. 西施螺	SEI SI JA	37-
11. 蒜炒螺	LANGOSTINOS FRITOS	37-
12. 時菜炒螺	CALAMARES CON VERDURAS	29-
13. 蒜炒螺	CHICHARRON DE CALAMARES	29-
14. 椒盐螺	CALAMARES FRITOS PICANTE	29-
15. 鱼汁蒸螺	PESCADO AL VAPOR CON TAUSI Ó NATURAL (ENTERO)	34-
16. 鲍汁螺	PESCADO CON HONGOS (ENTERO)	50-
17. 鸳鸯螺	PESCADO DOS SABORES (FILETE)	44-
18. 红烧螺	PESCADO GUIADO CON TAUSI (ENTERO)	34-
19. 茄汁螺	PESCADO ENTRECHATADO (FILETE)	34-
20. 肉丝松子螺	PESCADO EN FLOR GUISADO	50-
21. 五柳松子螺	PESCADO DE DOS SABORES EN FLOR (DULCES)	42-
22. 菊花螺	PESCADO EN FLOR	37-
23. 菊花鱼片	PESCADO AL VAPOR CON TAUSI Ó NATURAL (FILETE)	37-
24. 西湖螺	PESCADO SEI NU	32-
25. 西洋螺	PESCADO GUIADO EN SALSA DE LIMON	34-
26. 腰果螺	HUEVO AL VAPOR CON SACHICHA CHINA	18-
27. 蒜米螺	HUEVO AL VAPOR CON CALAMARONCITOS	18-
28. 叉烧螺	TORTILLA CON LOQUITO DE CHAMOZO	16-
29. 腰果螺	TORTILLA CON LANGOSTINOS	24-
30. 菜粒蒸螺	TORTILLA CON VERDURAS	22-
31. 咸鲜螺	CALAMARES RELLEÑOS EN SALSA DE TAUSI	34-

EL PRECIO DEL PESCADO PUEDE VARÍAR SIN PREVIO AVISO. CONSULTENOS!

LOS PRECIOS SON EL J.G.V. Y RECORREN CONSUMO INCLUIDO (N.º 031-94)

Especialidades de la Casa	
1. 葱酒白鯧湯	S/ 18-
2. 三絲魚翅羹	46-
3. 三絲魚肚羹	13-
4. O.K.汁鰻乳鴨	13-
5. 生菜乳鴨鬆	52-
6. 中式魚生	52-
7. 一品海皇大會	42-
8. 冬菇炆魚肚	30-
9. 鮑鮑增海參	56-
10. 雞肉炒魚仔翅	35-
11. 百花燉冬菇	42-
12. 炸 肉 丸	34-
13. 時菜炒鮑片	35-
14. 鮑鮑炒鮑片	42-
15. 葱花炒鮑片	38-
16. 時菜炒魚肚	35-
17. 葱花炒鮑仁	35-
18. 燒 油 三 茄	34-
19. 時菜炒魚丸	23-
20. 煎炸魚丸	46-
21. 煎炸鳳尾螺	29-
22. 時菜炒魚球	32-
23. 香酥蟹	30-
24. 蟹肉扒鮮鮑	24-
25. 冬菇扒菜燴	34-
26. 水晶蝦球	40-
SOPA DE PICHÓN	
1. 雞肉白鯧湯	S/ 18-
2. CALDO DE ALETA DE TIBURÓN Y SAN SI	46-
3. CALDO DE HUECHES DE PESCAZO	13-
4. PICHÓN EN SALSA O.K.	13-
5. PA LAP SUN (NOAS DE LIZUNA O RELLENO) ESPECIAL	52-
6. CEVICHE CHINO YIU SAN	52-
7. SALTAZO ESPECIAL DE MARISCOS	42-
(CONGRESO SOBRE DE PESCAZO Y TODO TIPO DE MARISCOS)	
8. BUCHE GUISADO CON HONGOS NEGROS	30-
(BUCHE DE PESCAZO-HONGOS CHICOS VERDURAS)	
9. CODOÑERO SALTAZO CON ABALONES	56-
(ABALONES ROJOS SAN VERDURAS)	
10. ALETA DE TIBURÓN EN SALSA DE OSTIÓN	35-
(HONGOS NEGROS RELLENO)	
11. HONGOS NEGROS RELLENO	42-
12. BOLITAS DE LANGOSTINOS 2 UNIDADES	34-
13. ABALONES SALTAZOS CON VERDURAS	35-
14. ABALONES SALTAZOS CON CHAMPIÑONES	42-
15. ABALONES SALTAZOS CON KION CHUN	38-
16. PANCITA SALTAZO CON VERDURAS	35-
17. PANCITA SALTAZO CON KION CHUN	35-
18. SAN KU SALTAZO EN SALSA DE OSTIÓN	34-
(HONGOS NEGROS-CHAMPIÑONES-HONGOS FRESCHOS VERDURAS)	
19. PESCADO EN ISLAS SALTAZO CON VERDURAS	23-
20. BOLITAS FRITAS DE PESCAZO 2 UNIDADES	46-
21. COLITAS FRITAS DE LANGOSTINOS	29-
22. PESCADO EN TROZO SALTAZO CON VERDURAS	32-
23. UDA DE CANGREJO 2 UNIDADES	30-
24. PULPA DE CANGREJO SALTAZO CON CHAMPIÑONES	24-
25. HONGOS NEGROS CON VERDURAS	34-
26. LANGOSTINOS CRISTAL	40-
CHAMPIÑONES CRISTAL	

RECOMENDACIONES  
DEL CHEFF

1. 原 盖 雞 地 脹	GALLINA AL VAPOR CON ALETA DE TIRÓN(*)	51-
2. 老 雞 地 魚 脹	GALLINA AL VAPOR CON BIZCO(*)	52-
3. 淮 裙 雞 白 魚	CALDO DE PICHÓN AL VAPOR CON RAY SAN RON CHI(*)	52-
4. 紅 燒 雞 級 脹	GUISO DE ALETA DE TIRÓN	50-
5. 美 葱 雞 脹	UNA DE CANGREJO SALTEADO C/ KIÓN CHIANG (INICIOS FRESCOS)	40-
6. 清 葱 雞 脹	UNA DE CANGREJO AL VAPOR CON CHAMPIÑONES	40-
7. 時 家 雞 脹	PAJA DE CANGREJO CON VERDURAS	22-
8. 芝 麻 鴨	PATO ASADO (SALTEADO O SOSCÓN)	35- CANGREJO
9. 芝 麻 雞	GALLINA ASADA (SALTEADO O SOSCÓN)	37-
10. 姜 葱 滑 雞	GALLINA SALTADA KIÓN CHIEN	34-
11. 冬 蒜 雞 茶 肉	GALLINA AL VAPOR CON HIGOS NEGROS Y WAN YI	32-
12. 腸 腸 茄 老 雞	GALLINA AL VAPOR CON SALCHICHA CHINA (IMPORTADA)	38-
13. 豆 茄 炒 老 雞	GALLINA GUISADA CON HIGOS NEGROS	38-
14. 時 茄 炒 雞 片	GALLINA EN FILETE SALTEADO CON VERDURAS	32-
15. 脆 鹹 老 雞	GALLINA CON PEY KAY	34-
16. 蒸 蔬 西 蘭 花	POPCOLI BELLERO CALABISTOS XIOLINES	24-
17. 酸 滷 雞 級 檳	CAJAMARES SALTEADOS C/ PAN SÍ PICANTE	56-
18. 海 蒜 雞 茄	CAVASTA DE MARISCOS C/VERDURAS Y CUSTAÑA DE CARA	42-
19. 姜 葱 牛 柳	CAVASTA CON LODO FINO DE RIS EN S/VERDURA	39-
20. 香 麻 百 花 卷	ENROLLADO 100 FLORES (6 UNIDADES)	24-
21. 清 茄 乳 鴨	PICHÓN AL VAPOR CON FU YI	32-
22. 冬 茄 乳 鴨	PICHÓN AL VAPOR CON HIGOS NEGROS	38-
23. 北京 鴨 半 隻	1/2 PATO PEKINES (8 PERSONAS)	44-
24. 北京 鴨 一 隻	PATO PEKINES (8 PERSONAS)	86-

(\*)Avisar con un día de anticipación

LOS PRECIOS INC. EL I.G.V. Y RECHARGOS CORRESPONDEN (R.D. 381-91)

TALLARIN	
1. 牛肉炒麵	SL 48-
2. 肉片炒麵	48-
3. 雞肉炒麵	20-
4. 雞肉炒麵	24-
5. 雞肉炒麵	18-
6. 雞肉炒麵	22-
7. 牛肉炒麵	22-
8. 咖哩牛腩麵	24-
9. 海皇煎麵	24-
10. 牛肉煎麵	24-
11. 雞肉煎麵	24-
12. 三杯炒麵	28-
13. 大杞炒麵	24-
14. 三杯煎麵	24-
15. 鴨片炒麵	26-
16. 鴨片煎麵	26-

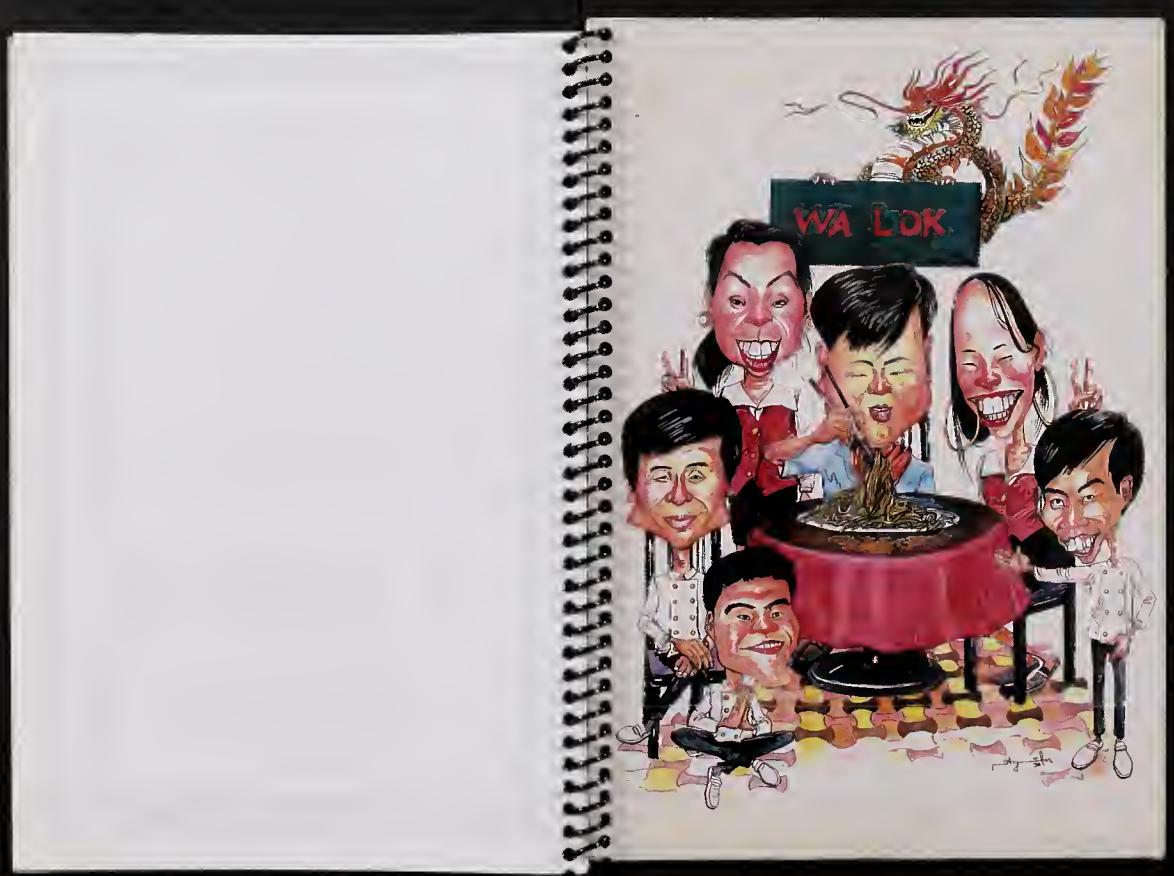
FIDEOS DE ARROZ	
1. 千炒牛河	SL 14-
2. 千炒肉河	14-
3. 千炒片河	14-
4. 雞炒河	24-
5. 雞炒河	14-
6. 雞汁炒河	13.60
7. 牛肉炒米	14.50
8. 肉片炒米	14.50
9. 雞球炒米	14-
10. 雞排炒米	22-
11. 星洲炒米	22-
12. 繩炒米	22-
13. 肉片蛋炒米	16-
14. 雞片蛋炒米	16-
15. 雞片蛋炒米	16-

PARA VEGETARIOS	
1. SOPA TALLARIN CON VERDURA	9-
2. SOPA SAHOFAN CON VERDURA	9-
3. SOPA MAIFAN CON VERDURA	9-
4. CHOI SAM SALTADO SOLO	9-
5. FREJOLITOS SALTADO SOLO	9-
6. VERDURAS MIXTAS SALTADAS	9-
7. BROCOLI SALTADO SOLO	9-
8. SIN KUA SALTADO SOLO	9-
9. TAU FU GUIASADO	10-
10. VERDURAS CON FAN SI LA CACEROLA	24-
11. LA JON CHAY	34-
12. HONGOS NEGROS CON VERDURAS	34-
13. SAM KU SALTADO EN SALSA DE OSTION	42-
14. TORTILLA CON VERDURAS	42-
15. HUEVO REVUELTO CON VERDURAS	42-
16. HUEVO AL VAPOR CON FAN SI	42-
17. TALLARIN SALTADO CON CHAMPIÑONES	42-
18. TALLARIN LOU MIN CON CHAMPIÑONES	42-
19. KION CHUN LOU MIN	42-
20. SAHOFAN SALTADO SOLO	42-
21. MAIFAN SALTADO SOLO	42-
22. NAIB ENCURTIDO	6-
23. WANTAN FRITO SOLO	6-
24. ARROZ CHAUPA CON FREJOLITOS Y CHAMPIÑONES	6-
25. ARROZ BLANCO (TAZA)	25-
26. NARANITAS CHINAS (PORCION)	25-
27. LYCHEE (FRUTAS CHINAS EN CONSERVA)	8-
28. LONGANS (FRUTAS CHINAS EN CONSERVA)	8-
29. PAC TON KOU (GELATINA DE ARROZ)	1.90
30. CHAT CHAN KAO (GELATINA DE ARROZ)	1.90
31. MA TAT KAO (GELATINA DE ARROZ)	1.90
32. MA LAY KOU (BIZCOCHUELO AL VAPOR)	1.90
33. LECHE ASADA	1.90

	<b>ARROZ</b>	
1. 扬州炒饭	ARROZ CHAUFÁ YON CHAU	SL 11.-
2. 波士炒饭	ARROZ CHAUFÁN	10.-
3. 滑蛋牛肉饭	ARROZ CON CARNE Y HUEVO	12.-
4. 海鲜饭	ARROZ CON MARISCOS	24.-
5. 鲍鱼饭	ARROZ CHAP WUI ESPECIAL	24.-
6. 滑鸡饭	ARROZ CON POLLO	22.-
7. 腊味饭	LAP MEI FAN	22.-
8. 烧鸡饭	PATO ASADO CON ARROZ	24.-
9. 叉烧饭	LONO DE CHANCHO CON ARROZ	22.-
10. 芥兰炒饭	ARROZ CHAUFÁ CON SAN SEN	15.-
11. 鸡丝炒饭	ARROZ CHAUFÁ CON POLLO	10.-
12. 鸭丝炒饭	ARROZ CHAUFÁ CON PATO	11.-
13. 叉烧炒饭	ARROZ CHAUFÁ CON CHANCHO	10.-
14. 咸蛋炒饭	ARROZ CHAUFÁ CON LANGOSTINOS	12.-
15. 牛肉炒饭	ARROZ CHAUFÁ CON CARNE DE RES	10.-
16. 叉烧鸡饭	ARROZ CON LONO DE CHANCHO Y PAC CUI KAY	24.-
17. 叉烧饭	ARROZ CON LONO DE CHANCHO Y PATO ASADO	24.-
18. 海鲜炒饭	ARROZ CHAUFÁ CON MARISCOS	14.-
19. 脂肪炒饭	ARROZ CHAUFÁ CON SALCHICHA CHINA	11.-

	<b>BEBIDAS</b>	
1. 茶	TETERA DE TE JAZMIN	SL 2.50
2. 茶	TETERA DE TE POU LI	2.50
3. 茶	TETERA POU LI CON MANZANILLA	2.50
4. 茶	TE FILTRANTE / CARE	1.50
5. 汽水	CAJUELOSA 3.- (DIET) 3.50 (LT1/2)	6.-
6. 啤酒	CERVEZAS	5.-
7. 特醇米酒	LICOR DE ARROZ VASO	10.-
8. 桂花酒	VINO DE LAUREL COPA	10.-



Restaurant Oriental  
**WA LOK**



DESAYUNO Y/O LONCHE ORIENTAL

A partir de 6 Personas

tè jazmín  
ja kao  
siú mai  
koc chay chiu chao  
jam sui koc  
enrolladito primavera  
pollo al sillao  
pasteles  
gaseosas

S/. 12.- p.p.

JR. PARURO # 864 - 878 ☎ 427-2656 - 427-2750 - LIMA

Restaurant Oriental  
**WA LOK**

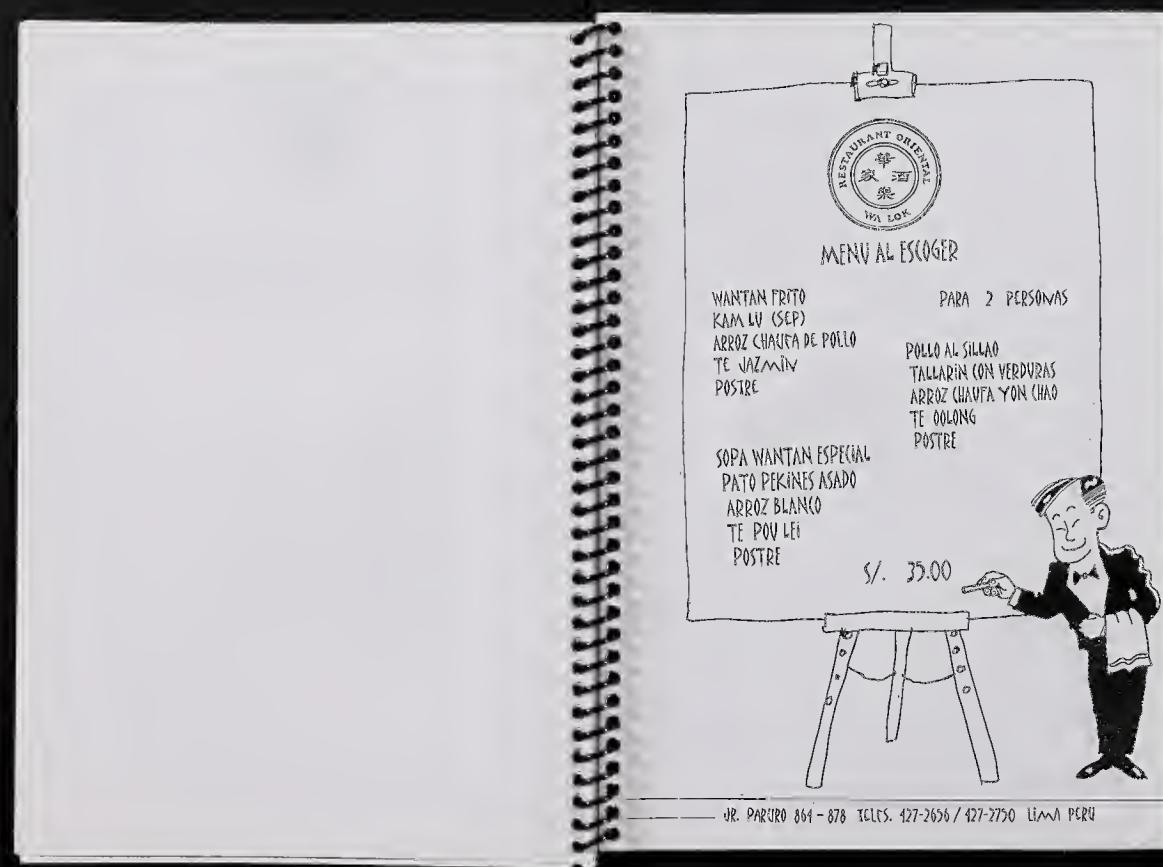


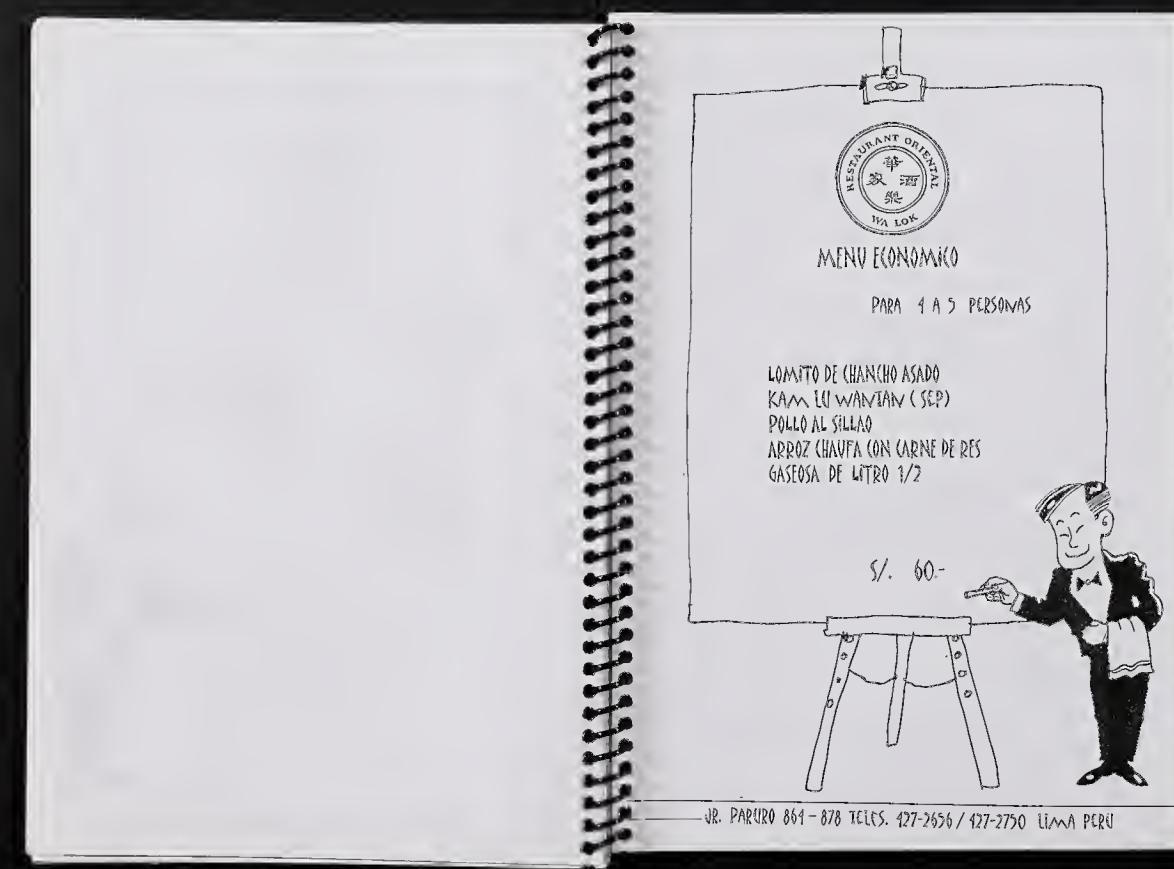
DESAYUNO Y/O LONCHE ORIENTAL  
A partir de 6 Personas

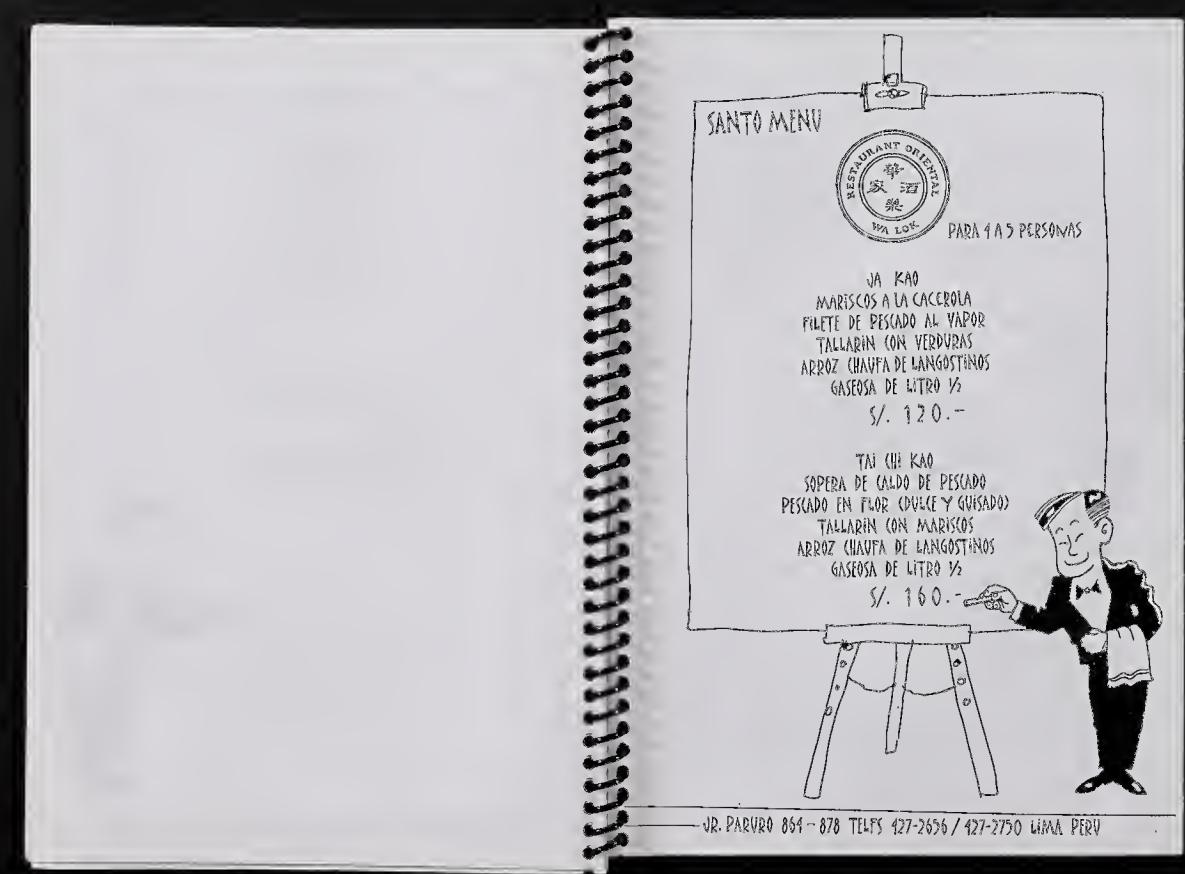
té oolong  
cheon fan  
costillitas al vapor con tausi  
bolitas de carne de res  
sillao kay  
pato asado  
sopa de arroz especial  
sahofan saltado con pollo  
postre

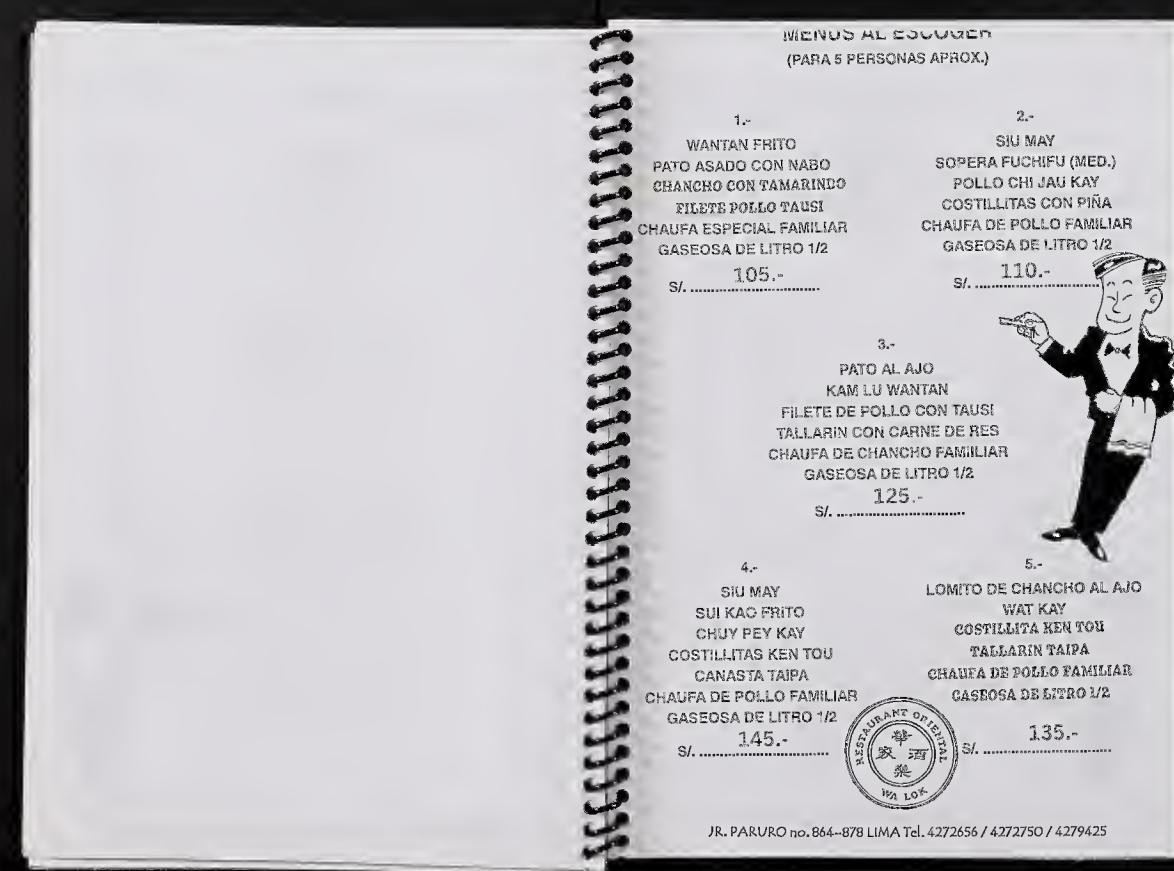
S/. 15.- p.p.

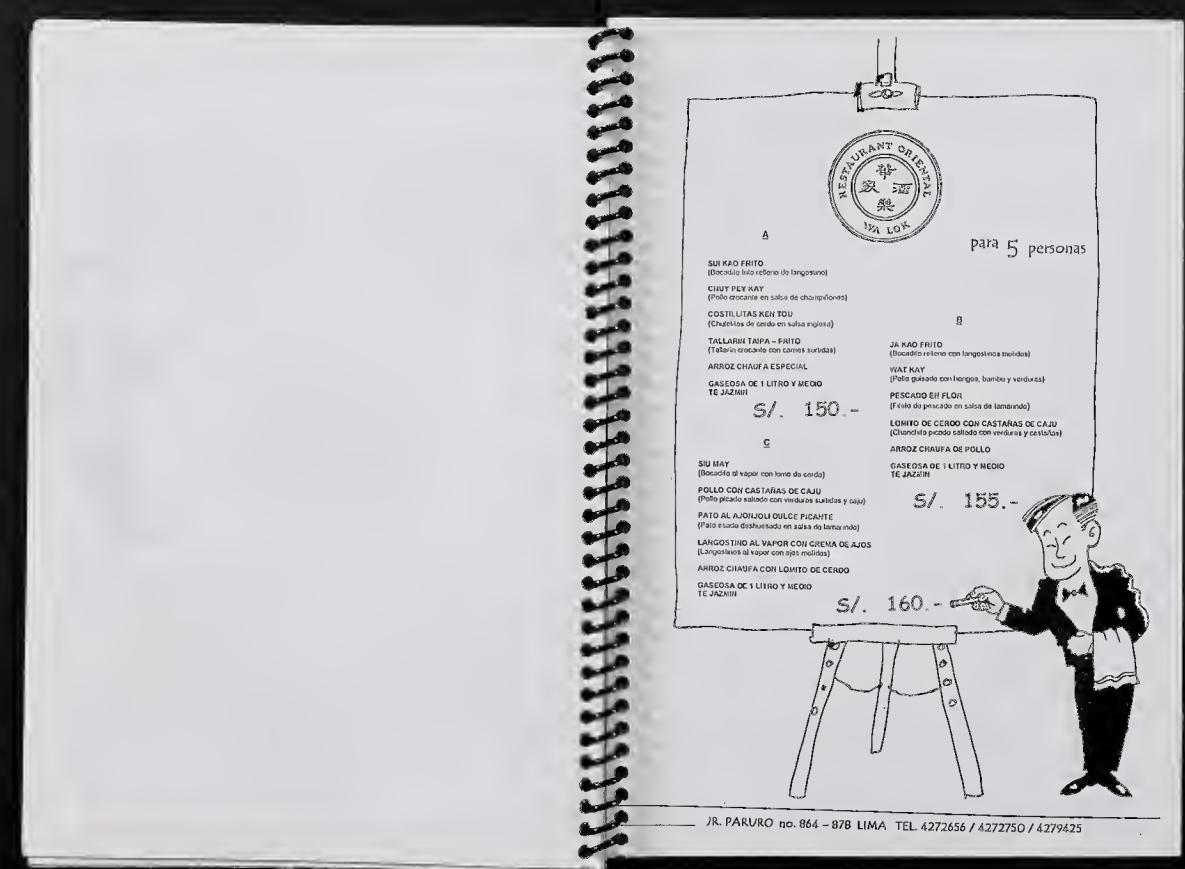
JR. PAIURU # 864 - 878 ☎ 427-2656 - 427-2750 - LIMA

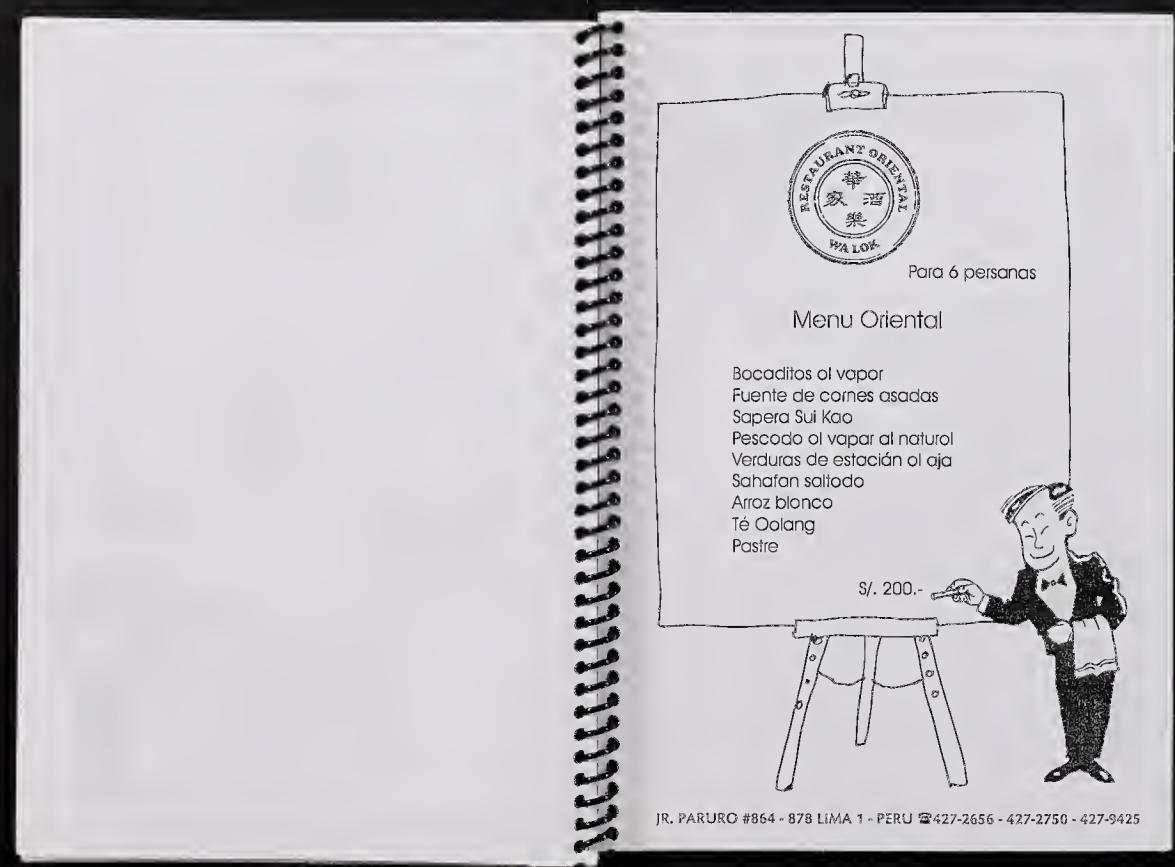












WA LOK

MENU para 6 personas

piqueos al vapor  
bocadito frito  
gallina sal  
pescado en flor  
pollo con castañas de caju  
ken tou tausi a la plancha  
arroz chaufa de pollo  
gaseosas de litro 1/2

bocadito frito  
pata al ajonjoli dulce picante  
camarones saltados con tausi  
taipa  
wat kay  
arroz chaufa de chancho  
gaseosas de litro 1/2

S/. 220.-



JR. PARURO 861-878 TELFS. 427-2656 / 427-2750 LIMA

